

# Menu - À la Carte

## Pur Sang Restaurant

VALABLE TOUS LES MIDIS & SOIRS



### À PARTAGER

**Os a moelle** 12 €  
Pain de campagne grillé

---

**Rillettes Traditionnelles** 10 €  
du Mans

---

**Jambon truffé** 15 €  
Maison Villiani

---

**Pâté en croûte** 16 €  
Canard et Pistaches

---

**Jambon de Bayonne** 17 €  
Affinage 12 mois, Louis Ospital

---

**Faux filet maturé** 18 €  
Mariné et fumé

### ENTRÉES

**Oeuf Parfait** 12 €  
Lentilles, champignons et lard

---

**Poelée de Champignons** 16 €  
Ail et persil

---

**Couteaux gratinés** 14 €  
de nos côtes francaises

---

**Poulpe grillé** 21 €  
Petits légumes et piment d'Espelette

---

**Saumon Gravelax** 19 €  
Tzatziki et crème de yuzu

---

**Tataki de boeuf** 15 €  
Accompagné d'herbes folles

---

**Cuisses de grenouilles** 18 €  
Aillées et poêlées

---

**Oeuf Bio fermiers** 8 €  
En mimosa

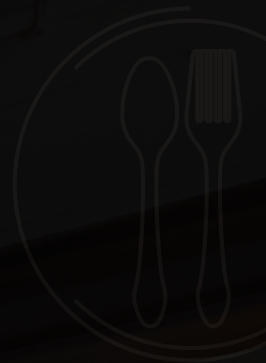




# Menu - À la Carte

## Pur Sang Restaurant

VALABLE TOUS LES MIDIS & SOIRS



### PLATS

**Boudin de Christian Parra** 23 €  
Purée Maison

**Rognons de veau** 22 €  
Sauce au Porto

**Coquillettes à la crème** 25 €  
Jambon truffé

**Suprême de volaille jaune** 26 €  
Des Landes

**Truite de Baigorry en filet** 27 €  
Légumes à l'Anglaise

**Poitrine de cochon** 28 €  
Confite durant 7 heures

**Joue de boeuf Angus** 28 €  
Comme un bourguignon

**Ris de veau de lait** 49 €  
"pomme coeur"

### VIANDES

**Faux filet** 36 €  
Maturé Simmental

**Bavette Black Angus** 38 €  
Tendre et juteuse

**Chuck Flap USA** 46 €  
Black Angus

**Noix d'entrecôte** 49 €  
Angus Premium

**Picanha Angus - A partager** 110 €  
Grain Fed - 1,2 kg environ

**Côte de boeuf - A partager** 120 €  
Rouge des Près maturée - 1,2 kg environ

*Accompagnements (au choix)* + 5 €  
Frites, Purée, Grenailles confites, Légumes de saison, Salade fraîche /garniture supp.

Os à moelle + 12 €

Poêlée de champignons de saison + 16 €

