

BLACK ANGUS

— S T E A K H O U S E —

Tous les bœufs Angus ne sont pas nés égaux entre eux et encore moins élevés avec le même souci de qualité. C'est pourquoi, dans notre établissement, nous vous garantissons une viande de première qualité originaire d'Ecosse, d'Irlande et de Grande-Bretagne. Goutez la différence !

All Angus are not born equal and not even with the same concern for quality.

That is why, in our restaurant, we guarantee quality meat from Scotland, Ireland and Great Britain.

Taste the difference!

Nos Viandes "Angus"

- L'Entrecôte « Angus » - 250 gr 28,00€
"Angus" Rib Steak - 250 gr
- Le Tartare au Couteau « Angus » - 250 gr 24,00€
Avec 3 variantes au choix : cocktail, moutarde ou estragon
"Angus" Tartar - 250 gr
With 3 choices: cocktail, mustard or tarragon
- Rumsteak « Black Angus » - 250 gr 23,00€
"Black Angus" Rumsteak - 250 gr
- Hampe « Angus » - 250 gr 20,00€
"Angus" Skirt - 250 gr

Nos Viandes Françaises

Toutes nos viandes sont certifiées Française et d'élevage responsable / All of our meats are « Certified French Meat » and farm responsible

- La côte de Porc de l'Aveyron -350 gr 15,00€
Pork chop - 350 gr
- Le Magret de Canard du Sud-Ouest - 300 gr 17,00€
Fillet of Duck Breast - 300 gr
- Faux -Filet de Bœuf de l'Aubrac- 250 gr 17,00€
Beef sirloin steak - 250 gr
- Le gigot d'agneau de l'Aveyron- 250 gr 16,00€
Leg of lamb - 250 gr

Garnitures / *Side dishes*
Légumes/Pommes de terre
Vegetables/Potatoes

Sauces aux choix / *Sauces*
Beurre persillé/Fromagère/Poivre
Parsley butter/Cheese/Pepper

BLACK ANGUS

STEAKHOUSE

NOS MENUS / DAILY MENU

20,00 €

Entrée & Plat Ou Plat & Dessert
Starter & Main Course Or Main Course & Dessert
(Café inclus / *Coffee included*)

23,00 €

Entrée, Plat & Dessert
Starter, Main Course & Dessert
(Café inclus / *Coffee included*)

Entrées / Starters

8,00€

Minestrone de légumes
Vegetables minestrone

Carpaccio de boeuf
Beef carpaccio

Légumes grillés et saumon fumé en salade
Vegetables and smoked salmon salad

Plats Principaux / Main Courses

14,00€

Déclinaison de polenta et poivrons
Range of polenta and sweet pepper

Pavé de vivaneau, niçoise de légumes
Red snapper, vegetables

Millefeuille de blinis de pomme de terre et boeuf
Blinis potatoes and beef millefeuille

Desserts / Desserts

8,00€

Financier banane/chocolat
Banana/chocolate cake

Entremet fraise
Strawberry dessert

Mousse de fromage blanc et agrumes
Cottage cheese mousse and citrus fruit

Café Gourmand
Café Gourmand

Assortiment de fromages
Assortment of cheese

Le Titre
« Maître Restaurateur »



The Title of
« Maître Restaurateur »

Il résulte de la volonté conjointe de l'état et des professionnels d'identifier et de valoriser les restaurateurs qui ont :

- Des compétences professionnelles reconnues
- Un engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais.

Il est le seul Titre officiel pour la restauration et il est directement délivré par l'Etat.

Des contrôles réguliers sont effectués par un organisme indépendant.

Le Titre Maître Restaurateur récompense un Professionnalisme Confirmé et une Cuisine faite Maison.

It is a recognition given to the top professionals in traditional restaurants, highlighting both their expertise and their commitment to the highest of standards. It is a real label of quality, the only one issued by the French government in the restaurant industry.

The "Maître Restaurateur" label guarantees high-quality cuisine, made to order with pure, mostly local ingredients and well-executed by a team of culinary professionals.

En tant que Maître Restaurateur, nous travaillons tous les jours avec des produits bruts et frais. Cependant, ces produits évoluent en fonction des saisons et des disponibilités, il se peut donc que certains plats/prix indiqués sur la carte soient modifiés temporairement.

As a « Maître Restaurateur » label, we cook every day pure and local ingredients. However, these ingredients change with seasons and availabilities. It is then possible that some courses/prices indicated on the menu changed temporarily.

Pour votre confort, n'hésitez pas à réserver au 05-34-36-81-21 ou par email à accueil@restaurant-blackangus.com

A partir de 10 personnes, un menu sera établi en collaboration avec l'équipe de cuisine.

For your wellbeing, do not hesitate to book your table either by phone (05-34-36-81-21) or by email at accueil@restaurant-blackangus.com

Starting to 10 persons, a menu will be established in association with the kitchen team.

BLACK ANGUS

STEAKHOUSE

SODAS

Sirop à l'eau		2,00 €
Limonade	33cl	4,00 €
Coca-cola	33cl	4,00 €
Coca-cola light	33cl	4,00 €
Coca-cola zéro	33cl	4,00 €
Seven up	25cl	4,00 €
Orangina	25cl	4,00 €
Schweppes	20cl	4,00 €

JUS DE FRUITS

Orange	25cl	4,00 €
Ananas	25cl	4,00 €
Pomme	25cl	4,00 €
ACE	25cl	4,00 €
Tomate	25cl	4,00 €

APÉRITIFS

Kir vin blanc	10cl	5,00 €
Ricard	2cl	3,50 €
Martini (rouge, blanc, dry)	5cl	5,00 €
Campari	5cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes	8cl	5,00 €
Porto rouge ou blanc	8cl	5,00 €
Suze	5cl	5,00 €

DIGESTIFS

Gin Gordon's	4cl	6,00 €
Bombay Sapphire	4cl	7,00 €
Vodka Grey Goose	4cl	12,00 €
Rhum Bacardi	4cl	6,00 €
Rhum Havana Club (3 ans)	4cl	6,00 €
Rhum 3 Rivière	4cl	6,00 €
Téquila Olmeca	4cl	6,00 €
Cognac Rémy Martin VSOP	4cl	12,00 €
Cognac Hennessy XO	4cl	25,00 €
Armagnac Castarede VSOP	4cl	11,00 €
Armagnac Castarede XO	4cl	16,00 €

CHAMPAGNE

Louis Constant (coupe)	12cl	9,00 €
Louis Constant	75cl	60,00 €
Deutz	75cl	115,00 €
Deutz « Amour de Deutz »	75cl	175,00 €

WHISKY

J&B	4cl	7,00 €
Chivas 12 ans	4cl	10,00 €
Aberlour 12 ans	4cl	10,00 €
Cardhu 12 ans	4cl	13,00 €
Talisker 10 ans	4cl	12,00 €
Oban 14 ans	4cl	13,00 €
Lagavulin 16 ans	4cl	15,00 €
Jameson 12 ans	4cl	8,00 €
Bushmills 10 ans	4cl	10,00 €
Jack Daniel's	4cl	8,00 €

BIÈRES

1664, pression	25cl	4,00 €
1664, pression	50cl	7,00 €
Magnur's (cider) pression	25cl	5,00 €
Magnur's (cider) pression	50cl	9,00 €
Grimbergen pression	25cl	4,50 €
Grimbergen pression	50cl	8,00 €

LIQUEURS

Manzana verde	4cl	5,00 €
Bailey's	4cl	6,00 €
Grand Marnier	4cl	7,00 €
Cointreau	4cl	7,00 €
Get	4cl	6,00 €
Amaretto	4cl	5,00 €
Chambord	4cl	7,00 €
Malibu	4cl	5,00 €

