CAïUS
RESTAURANT

SÉLECTION DE VIANDES D'EXCEPTION

La pièce du boucher — 42 €

Suivant arrivage

Faux filet Rubia Gallega *Espagne* — 72 €

Maturation 3 à 5 semaines

La Rubia Gallega, la « blonde de Galice », grande race du nord-ouest de l'Espagne : une viande d'un rouge profond, intense, au gras fin.

Faux filet noir de Baltique *Pologne* — 48 €

Maturation environ 3 semaines

Un bœuf venu des plaines polonaises, près de la mer Baltique : un faux filet généreux, au goût franc.

Faux filet de bœuf Jersiais *Ferme des Belles Robes* — 58 €

Maturation 4 à 6 semaines · **Pièce** ± 200 g

Le faux filet, c'est la partie tendre du dos, là où le persillé se lit le mieux. Chez la Jersiaise, petite vache de l'île anglo-normande, il prend un gras doré et un goût franc de beurre noisette.

Paleron de bœuf d'Angus de Castille *Espagne* — 58 €

Maturation 4 à 6 semaines · **Pièce** ± 200 g

Caché dans l'épaule, le paleron est un muscle tendre au persillé fin. Un Angus de Castille, à cuire saignant.

Côte de bœuf Crimson Prime — 210 €

Maturation 3 à 5 semaines · **Pièce** ± 1,4 kg

Une grande côte à partager, au persillé généreux et à la couleur d'un rouge profond. Une pièce de table pour les amateurs, tendre et savoureuse.

Côte de bœuf Jersiais *Ferme des Belles Robes* — 230 €

Maturation 4 à 6 semaines · **Pièce** ± 1,4 kg

Connue pour son lait, la petite vache jersiaise, venue de l'île anglo-normande de Jersey, offre aussi une viande rare, au gras doré et au goût marqué de beurre et de noisette.

Côte de bœuf Rubia Gallega *Espagne* — 290 €

Maturation 3 à 5 semaines

Une côte exceptionnelle : un rouge profond, un gras doré, des arômes puissants de beurre et de sous-bois.

Côte de bœuf Wagyu *Japon* — 475 €

Maturation environ 6 semaines · **Pièce** ± 1,7 kg

Le bœuf japonais au persillé légendaire : une viande fondante, d'une finesse rare.

Pièces uniques, servies selon arrivage · poids indicatifs avant cuisson