



W A G Y U

Installé dans la belle ville de Vichy, le restaurant Wagyu vous invite à une escapade gourmande au cours de laquelle vous pourrez découvrir les saveurs autour d'une viande exceptionnelle: le Wagyu. Notre chef sélectionne les meilleurs produits et laisse parler sa passion pour le goût, afin de régaler vos yeux, votre nez et vos papilles.



WAGYU



ENTRÉES

TRIO DE TACOS CHICKEN OU CREVETTE 10.90€

Guacamole maison ou sauce tomate doux, herbes fraîches et condiments

DYNAMITE CHICKEN OU CREVETTE 🌶️ 11.90€

Accompagnées de leur sauce dynamite explosive

TARTARE DE SAUMON AVOCAT 11.90€

Saumon frais assaisonner avocat

TRIO DE NEMS POULET 8.90€

Blanc de poulet mariné aux herbes , légumes croquants sauce nuoc môm

TRIO DE TEMPURA CREVETTE 8.90€

Gambas panés, sauce aigre douce légère

ONION RINGS

4 pieces: **5€** 7 pieces: **8€** 12 pieces: **13.90€**

STICK MOZZA

4 pieces: **5€** 7 pieces: **8€** 14 pieces: **15.90€**

CHILI CHEESE

4 pieces: **5€** 7 pieces: **8€** 16 pieces: **17.90€**

NUGGETS

4 pieces: **5€** 7 pieces: **8€** 20 pieces: **19.90€**





SALADE TOAST CHÈVRE

14.90€

Salade verte, carottes râpées, tomates cerise, oignons rouges, pommes de terre sautées aux herbes, billes de mozzarella et 3 toasts de fromage de chèvre (au lait pasteurisé)

SALADE CÉSAR

14.90€

Salade verte, carottes râpées, tomates cerise, oignons rouges, pommes de terre sautées aux herbes, billes de mozzarella, tomates cerises, poulet pané, copeaux de parmesan, sauce César

SALADE VÉGÉTARIENNE

14.90€

Salade verte, carottes râpées, tomates cerise, oignons rouges, pommes de terre sautées aux herbes, billes de mozzarella, poivrons cuisinés, aubergine

SALADE AU PAVÉ DE SAUMON CUIT

16.90€

Salade verte, carottes râpées, tomates cerise, oignons rouges, pommes de terre sautées aux herbes, billes de mozzarella et pavé de saumon cuit (mariné à l'huile d'olive)

BURRATA DI BUFALA

16.90€

Burrata crémeuse AOP, aubergines grillées, tomates d'antan, pesto et crème de balsamique

CARPACCIO DE BŒUF

18.90€

Filet de boeuf, Pesto, basilic, tomate cerises, salade, copeaux de parmesan, fruit grenade, pignon de pin (Supplément Burrata 8€)

SALADES





Tartines

TARTINE BURRATA FAÇON BRUSCHETTA

Burrata crémeuse artisanale présentée sur un pain de campagne accompagné de tomates et salade sauce balsamique

14.90€

TARTINE SAUMON FACON BRUSCHETTA

Saumon fumée artisanale présentée sur un pain de campagne accompagné de st morêt, avocat, tomate cerise

14.90€

TARTINE POULET CHÈVRE MIEL FAÇON BRUSCHETTA

Escalope de poulet présentée sur un pain de campagne accompagné de miel, noix, fromage de chèvre, salade et tomate cerise

14.90€

Menu Enfant

POUR LES MOINS DE 12 ANS

Hamburger ou 4 Nuggets accompagnement au choix + Kinder surprise et sucette diablo ou sirop a l'eau

10€



WAGYU



BURGER + FRIITES

FARMER

17.90€

Pain frais, Salade, Tomate , poulet marinée , cheddar, sauce au choix

VEGAN

17.90€

Pain frais, Salade, oignon rouge, tomate, galette de pomme de terre, aubergine griller, Mozza, sauce au choix

NORDIQUE

18.90€

Pain frais, salade, oignon rouge, avocat, saumon, st Morêt sauce au choix

SAVOYARD

18.90€

Pain frais, Salade, oignon rouge, steak 150gr, galette de pomme de terre, bacon, raclette, sauce au choix

BLEU BURGER

17.90€

Pain frais, Salade, tomate, steak 150gr, fourme d'ambert, sauce au choix

NEW YORK

17.90€

Pain frais, Salade, miel, steak 150gr, chèvre, sauce au choix

WAGYU

27.90€

Pain frais, Salade, oignon, 4 steak 150gr, oeuf, cheddar, sauce au choix

SAUCE

BBQ, KETCHUP, MAYO, TARTARE, BURGER, POIVRE

CUISSON

BLEU, SAIGNANT, A POINT, BIEN CUIT

SUPPLEMENT

STEAK : 3€





FISH'N CHIPS

Filet de cabillaud frit 200G, salade, sauce tartare, accompagnement au choix

15.90€

MAGRET DE CANARD

Filet de viande maigre entier, sauce framboise, salade, accompagnement au choix

23.90€

PAVÉ DE SAUMON CUIT

19.90€

FILET DE POULET

Poulet sauce forestière, salade, accompagnement au choix

18.90€

STEAK TARTARE AU COUTEAU

Viande française, câpres, accompagnement au choix

18.90€

SOURIS D'AGNEAU

Cuisson basse température 5 heures 450g, épices sel, poivre, cumin, gingembre, feuille de laurier, thym et romarin fumé, accompagnement au choix

25.90€

ONGLET DE BŒUF

Pièce du boucher 250g accompagnement au choix

24.90€

RIB'S DE BŒUF

Cuisson basse température 5 heures, sauce BBQ, accompagnement au choix

\$26.90€

ENTRECÔTE ANGUS

Au beurre maître d'hôtel aux herbes, 250g, salade et accompagnement au choix

27.90€

FAUX FILET DE BŒUF

Pièce du boucher 250g, salade, accompagnement au choix

24.90€

FILET DE BŒUF

Pièce du boucher très tendre 250g, salade, accompagnement au choix

26.90€

PLATS

GARNITURES

**FRITE MAISON, PUREE,
RIZ/BULGUR, LEGUME,
POMME DE TERRE
GRENAILLE**

SUPPLEMENT : 4€

SAUCES

**BLEU, POIVRE,
ECHALOTE**

SUPPLEMENT : 1€



VIANDE D'EXCEPTION

TT-BONE ANGUS 450G

Accompagnements au choix. Filet & faux filet de boeuf, salade (Les deux découpes proviennent de la côte de boeuf (arrière-train du boeuf) et allient faux-filet et filet. Ces deux morceaux, qui sont chacun des morceaux raffinés, sont séparés au centre par un os de la colonne vertébrale en forme de T. C'est d'ailleurs de là que cette célèbre découpe tire son nom) découpe sur chariot de flambage

52€

CÔTE DE BŒUF ANGUS: LES 100G

(2 À 3 personnes) minimum 1kg 2 accompagnements au choix
Viande très persillée, gouteuse, justeuse, salade
(La côte de boeuf est issue du milieu de train de côtes de l'animal. Ce muscle situé entre la 5e et la 11e côte recouvre ses vertèbres dorsales. Il est surtout charnu sur sa face externe, la majeure partie de la viande de ce morceau se trouve donc entre la cage thoracique et la peau du boeuf) découpe sur chariot de flambage

7,90€

CARRE D'AGNEAU 1KG

(conseiller 2 personnes) 2 accompagnements au choix. Cotes d'agneau cuit au four, salade (Le carré d'agneau représente non seulement une pièce unique aux saveurs puissantes, mais également la qualité de viande et de chair de l'agneau occitan) découpe sur chariot de flambage

59€

VIANDE D'EXCEPTION

TOMAHAWK ANGUS : LES 100G

(2 À 3 personnes) 800gr a 1.200kg 2 accompagnements au choix faux filet de Boeuf Angus d'exception (qui doit son nom à sa ressemblance avec le tomahawk amérindien (une hache à manche utilisée par les Nord-Amérindiens). Cette pièce de bœuf porte ainsi en elle l'héritage de la culture et de la tradition ancestrales.) découpe sur chariot de flambage

7.90€

FILET DE BŒUF 1KG +/- : LES 100G

(2 À 3 personnes) 2 accompagnement au choix Le filet de bœuf est une longue coupe étroite exceptionnellement tendre et dotée d'une texture alléchante. Le filet de bœuf est considéré comme le roi des rôti en raison de sa tendreté inégalée, de sa texture beurrée et de sa saveur riche et savoureuse cuisson dans son beurre clarifié et découpe sur chariot de flambage

7€

NOIX D'ENTRECÔTE WAGYU 250G

Morceau de viande de bœuf coupé entre les côtes plus tendre que l'entrecôte Le terme Wagyu signifie boeuf japonais. Il provient de la juxtaposition des mots Wa (d'origine japonaise) et Gyu (boeuf). L'appellation englobe toutes les races de boeufs d'origine japonaise, dont le célèbre boeuf de Kobe. La race Wagyu est réputée être la meilleure viande au monde. Découpé sur chariot de flambage

69€





VIANDE D'EXCEPTION

PICANHA DE WAGYU 250G

Méconnue en France, très appréciée en Amérique du Sud et particulièrement au Brésil, la picanha est un morceau du rumsteak situé en haut de la cuisse. C'est un morceau d'une grande tendreté. L'épaisse couche de graisse qui la recouvre donne à la viande, en fondant à la cuisson, son caractère et sa singularité. Découpé sur chariot de flambage

49€

BAVETTE D'ALOYAU WAGYU 250G

La bavette d'ailoyau est taillée dans le muscle de l'abdomen du bœuf. Ses fibres longues et son persillage délicat font d'elle la star des bavettes. C'est une viande tendre et savoureuse.

Découpé sur chariot de flambage

49€



WAGYU



DESSERT ET FROMAGES

GAUFRE NUTELLA OREO	5€
GAUFRE CREME DE MARRON SPÉCULOS	5€
FONDANT CHOCOLAT	6€
TIRAMISU	6€
CRÈME BRULÉE	6€
KUNEFE	6€
BAKLAVA PISTACHE	6€
DESSERT DU JOUR	6€
CAFÉ GOURMAND (FONDANT, TARTE TATIN, BOULE DE GLACE, CANNELE DE BORDEAUX)	8€
THÉ GOURMAND (FONDANT, TARTE TATIN, BOULE DE GLACE, CANNELE DE BORDEAUX)	8€
GLACE 1 BOULE 3€ GLACE 2 BOULE 5€ GLACE 3 BOULE 6.50€ SUPPLEMENT CHANTILLY 1€	
ASSORTIMENT DE FROMAGE D'Auvergne	7.90€
AOP CANTAL	
AOP SAINT NECTAIRE	
AOP FOURME D'AMBERT	
AOP BLEU D'Auvergne	
AOP SALERS	





**LAISSEZ NOUS UN AVIS ET
SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX**