

# MENU GRILL

## NOS ENTRÉES

*Toute sortie est une entrée quelque part  
ailleurs.*

---

---

L'OS À MOELLE RÔTI AU FOUR FAÇON GREMOLATA (AIL, CITRON, PERSIL, PARMESAN) ET CIABATTA GRILLÉE	13.00€
LA CASSOLETTE DE SCAMPIS À LA DIABLE	17.50€
LES CROQUETTES AUX CREVETTES	16.50€
LES FONDUES AU GRANA PADANO	14.00€
LA SALADE DE RIS DE VEAU AUX HERBES	16.00€
LE CARPACCIO DE BOEUF HOLSTEIN FUMÉ, VINAIGRETTE AU WASABI	17.50€
LA BURRATA ET SA DÉCLINAISON DE TOMATES ANCIENNES	14.50€
LE SAUMON MARINÉ PAR NOS SOINS À L'ANETH ET ANIS	13.50€
LE VITELLO TONNATO AUX CAPERONS ET TOMATES SÉCHÉES	16.50€

## PLATS

*Le bon accueil est le meilleur plat*

---

---

LA BELLE SOLE MEUNIÈRE ET BEURRE PERSILLÉ	32.00€
LA TOMATE AUX CREVETTES GRISÉS (2 PC)	17.50€
LE POULPE CUIT À LA PLANCHA SAUCE CHIMICHURRI L'AMÉRICAIN PRÉPARÉ MINUTE	18.50€
19.00€	
LA CÔTE DE BOEUF ÉCOSSAISE (2CVTS) +/- 1,2 KG	65.00€
LE FILET PUR IRLANDAIS	29.50€
LE CONTRE-FILET DE BOEUF BLACK ANGUS 300 GR	27.00€
LES CÔTES D'AGNEAU	24.50€
LE PLUMA IBÉRICO PATA NEGRA	22.50€
LE BLANC DE COUCOU DE MALINES	22.50€
LA BROCHETTE MIXTE (BOEUF, AGNEAU, MERGUEZ, POULET, SAUCISSE DE CAMPAGNE ET IBÉRICO)	23.50€
LE PAVÉ DE BOEUF 200GR	22.50€

# NOS ACCOMPAGNEMENTS\*

*Mieux vaut être seul que mal accompagné*

---

---

FRITES MAISON À LA GRAISSE DE BOEUF  
GRATIN DAUPHINOIS  
POMMES DE TERRE EN CHEMISE, FROMAGE BLANC,  
CIBOULETTE  
POÊLÉE DE LÉGUMES

\*UN ACCOMPAGNEMENT PRÉVU DANS LE PRIX  
POUR UN DEUXIÈME, SUPPL. DE 3.00€

# NOS SAUCES

*Qui veut goûter à toutes les sauces est sujet à se  
brûler la langue*

---

---

BÉARNAISE  
CHORON  
POIVRE NOIR CRÈME  
ARCHIDUC  
ROQUEFORT  
BEURRE MAÎTRE D'HOTÊL  
CHIMICHURRI

# NOS DESSERTS

*La vie est trop courte, commencez par  
le dessert*

---

---

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, CRÈME ANGLAISE	8.00€
LA CRÈME BRULÉE	8.00€
LA DAME BLANCHE AU CHOKOTOFF	8.00€
LE BABA AU RHUM ET CRÈME FRAICHE VANILLÉE	8.00€
LA TARTE FINE AUX POMMES ET GLACE VANILLE	8.00€
LE CAFÉ GLAÇÉ	8.00€