



**“ Sharing food is
the best way to
create memories”**

**MEAT
HEAT**

A PARTAGER

Carpaccio / Aubergine / Balsamico / Focaccia	€ 27 ⁵⁰
Camembert fondu avec du pain grillé	€16 ⁵⁰
filet de bœuf Tataki (avec foie gras +€10)	€ 32 ⁵⁰
Grillé os à moelle avec du pain grillé	€ 19 ⁵⁰
PAIN HÉRISSON À L'AIL ET À LA MOZZARELLA	€ 28 ⁵⁰
Tartare d'Anvers aux sandwichs grillés	€ 23 ⁵⁰
Boules orientales (Laqués <u>+€3</u>)	€ 12 ⁵⁰
3 SCAMPI grillées OU (3 Gamba argentines grillées 19.50€	€ 12 ⁵⁰
Tortillas / Fromage / Sauce mexicaine + viande hachée épicée + €3	€16 ⁵⁰
Côtes de porc grillées(6). Ou ailes de poulet(8) Nature / laqués (+€5)	€ 14 ⁵⁰
Jambon cru Italien avec du focaccia grillé	€ 24 ⁵⁰
Bruchettas de la maison Caviar Aubergine 8.50€	€ 13 ⁵⁰
Frites bravas (+ sauce tartare léger et épicé +8.90€) Ou (+mayonnaise à la truffe + parmesan râpé + 8.90€)	€ 9 ⁹⁰
Boudin noir aux pommes caramélisées au miel	€ 18 ⁵⁰

“ work hard, snack often.”

SALADES

Végétaux **€ 26⁵⁰**

6 SCAMPI Black Tiger 18/20 salades **€ 38⁵⁰**

Fromage de chèvre **€ 28⁵⁰**

Poulet avec une touche orientale **€ 29⁵⁰**

**“ I don't eat red meat but sometimes
a man needs a good steak”**

VIANDE

Côtes levées grillées **€ 26⁵⁰**
(Naturelles / laquées (+€5))

1/2 Poulet grillé **€ 18⁵⁰**
(ou filet de poulet grillé 250gr 19.50€)

Mélange du chef (château briand, poulet, agneau,
saucisse) min 300 gram **€ 12/100gr**

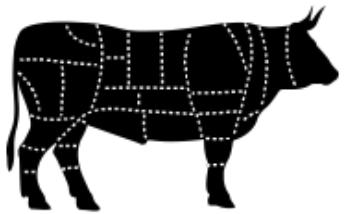
Mélange de saucisses (chipo, merguez, tripes
blanches, saucisse au fromage) min 300 gram **€ 8/100gr**

Brochette de saucisse géante (250g) **€ 18⁵⁰**

Poulet Saltimbocca (Fromage de chèvre, mozzarella) **€ 29⁵⁰**

côtelettes d'agneau **€ 9⁵⁰/piece**

Couronne d'agneau (+-350gr) **€ 19/100 gr**



COUPE DE BOUCHER

Chateau briand Blanc Bleu (+-200gr) € 15/100gr

Filet puur Blanc Blue (+-300gr) €22/100gr

Ribe eye Blanc Blue (+-500gr) €17/100gr

Côté à l'os Blanc Blue (+-1,2kg-1.5kg) € 14/100gr

Mélangez brochette géante de poulet ou de poisson (250 grammes) € 23⁵⁰

Brochette géante de boeuf ou d'agneau (300 g) € 36⁵⁰

ONGLET BLANC BLUE (+/-100-150 gram)

€ 19

POISSON

Saumon (200-250gr) ou 2 Filets de bar filets ou 6 scampi 18/20 € 29⁹⁵

“ Eat good, feel good”

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés (+ onion caramalisées+3€)	€ 16 ⁵⁰
Mélange de légumes froids	€ 14 ⁵⁰
Frites bravas (sans sauce)	€ 9 ⁹⁰
Frites de patates douces bbq	€ 10 ⁹⁰
Pommes de terre sautées normal au avex rozemarin	€ 9 ⁹⁰
Du pain grillé avec de l'huile d'olive savoureuse.	€ 8 ⁵⁰

SAUCES

Sauce froides de la maison : Tartare léger et épiceé Chimichurri (dip argentin aux herbes fraîches)	€ 8 ⁹⁰
Sauces froides : Mayonnaise, Ketcup, cocktail, Joppie Verse tartaar, BBQ Sauce du chef 6.90€	€ 2 ⁷⁵
Sauce chaude normal béarnaise : 7.90€ Sauce du chef chaude : béarnaise, sauce au poivre, sauce Champion ,	€ 8 ⁹⁰

DESSERTS

Moelleux / crumble au chocolat / glace vanille (+ crème fouettée fraîche +1.5€)	€ 12 ⁵⁰
Tarte aux pommes normande / crumble au chocolat / glace vanille :(+ crème fouettée fraîche +1.5€)	€ 12 ⁵⁰
Classique dame blanche (+ crème fouettée fraîche + 1.5€)	€ 11
Crème Catalana, finie en direct à table	€ 12 ⁵⁰
Finie en direct à table : Dessert Du Chef (crème vanille, caramel sallé, sal fumé, pignons grillés)	€ 16.50
Fait au table : Tiramisu du chef	€ 16.50