



“ Sharing food is  
the best way to  
create memories”

MEAT  
HEAT

A PARTAGER

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

“ work hard, snack often.”

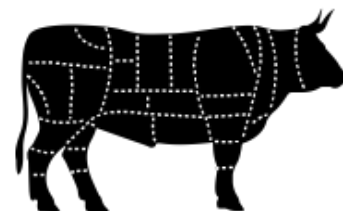
### SALADES

Végétaux	€ 26 <sup>50</sup>
6 SCAMPI Black Tiger 18/20 salades	€ 38 <sup>50</sup>
Fromage de chèvre	€ 28 <sup>50</sup>
Poulet avec une touche orientale	€ 29 <sup>50</sup>

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

### VIANDE

Côtes levées grillées ( Naturelles / laquées (+€5) )	€ 26 <sup>50</sup>
1/2 Poulet grillé ( ou filet de poulet grillé 250gr 19.50€ )	€ 18 <sup>50</sup>
Mélange du chef (château briand, poulet, agneau, saucisse) min 300 gram	€ 12/100gr
Mélange de saucisses (chipò, merguez, tripes blanches, saucisse au fromage) min 300 gram	€ 8/100gr
Brochette de saucisse géante (250g)	€ 18 <sup>50</sup>
Poulet Saltimbocca ( Fromage de chèvre, mozzarella)	€ 29 <sup>50</sup>
côtelettes d'agneau	€ 9 <sup>50</sup> /piece
Couronne d'agneau (+350gr)	€ 19/100 gr



## COUPE DE BOUCHER

---

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

---

Filet pur 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)	€ 23 <sup>50</sup>
---	--------------------

Brochette géante de boeuf ou d'agneau (300 g)	€ 36 <sup>50</sup>
---	--------------------

---

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

---

€ 19

---

## POISSON

---

Saumon (200-250gr) ou 2 Filets de bar filets ou 6 scampi	18/20 € 29 <sup>95</sup>
--	--------------------------

---

# " Eat good, feel good"

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés ( + onion caramalisées+3€) € 16<sup>50</sup>

Mélange de légumes froids € 14<sup>50</sup>

Frites bravas ( sans sauce) € 9<sup>90</sup>

Frites de patates douces bbq € 10<sup>90</sup>

Pommes de terre sautées normal au avex rozemarin € 9<sup>90</sup>

Du pain grillé avec de l'huile d'olive savoureuse. € 8<sup>50</sup>

## SAUCES

Sauce froides de la maison : Tartare léger et épicé € 8<sup>90</sup>  
Chimichurri (dip argentin aux herbes fraîches)

Sauces froides : Mayonnaise, Ketchup, cocktail, Joppie € 2<sup>75</sup>  
Verse tartaar, BBQ Sauce du chef 6.90€

Sauce chaude normal béarnaise : 7.90€  
Sauce du chef chaude : béarnaise, sauce au poivre, sauce  
Champion , € 8<sup>90</sup>

## DESSERTS

Moelleux / crumble au chocolat / glace vanille € 12<sup>50</sup>  
(+ crème fouettée fraîche +1.5€)

Tarte aux pommes normande / crumble au chocolat € 12<sup>50</sup>  
/ glace vanille :( + crème fouettée fraîche +1.5€)

Classique dame blanche € 11  
(+ crème fouettée fraîche + 1.5€)

Crêma Catalana, finie en direct à table € 12<sup>50</sup>

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