

Les Planches à partager

La Calendos	21€
<i>Camembert rôti, caramel beurre salé, noix de cajou, jambon Duroc, grenailles et sucrine</i>	
La Fritura	24€
<i>Calamars, croquetas de jambon, croustillant de bœuf fajitas, falafels, houmous, sauce blanche et Mojo Rojo</i>	

A partager autour d'un bon apéro !

Houmous, pain Pita VG	6€
<i>"Pois chiches, tahin"</i>	
Falafels et sauce blanche /4 VG	6€
<i>"On aime les pois chiches"</i>	
Croustillant de bœuf fajitas, sauce Mojo Rojo	8€
<i>"Parfait avec un Ty punch"</i>	
Poulpe à la galicienne	9€
<i>"Cuit au bouillon par nos soins, pommes de terre tièdes"</i>	
Calamars frits /6	6€
<i>"Sauce tartare, cornichons, câpres"</i>	
Gambas flambées au pastis x4	9€
<i>"Rince-doigts offert"</i>	
Croquetas de jambon /6	6€
<i>"Avec notre jambon Duroc"</i>	
Moules farcies et chorizo /12	9€
<i>"Avec une bonne persillade"</i>	
Pinsa tomates/ jambon Duroc	8€
<i>"Tomate, ail, huile d'olive"</i>	
Chistorra, sauce Mojo Rojo	9€
<i>"Entre la merguez et le chorizo"</i>	
Camembert rôti VG	9€
<i>"Caramel beurre salé, noix de cajou"</i>	
Fricassée de calamars en persillade	11€
<i>"Clin d'œil à nos amis du Pays Basque"</i>	

Cochonnailles

Jambon Duroc 18 mois/ 50gr	8€
Saucisson au poivre "Fuet Catalan" Demi 3€ Entier	6€
Saltufo "Salami truffé, enrobé de parmesan"	9€

Le P'tit Woody 12€/ servi jusqu'à 12 ans

Cheese burger/ frites ou steak/ frites ou calamars frits & chips
Brownie choco-cacahuètes ou
2 boules de glace au choix "vanille, choco- noisette"
Sirop à l'eau, diabololo ou caprisun

Les Pièces de Bœuf entières au BBQ

Côtes à l'os		Tomahawk
7€/ 100gr		8€/ 100gr
Picanha		
8€50/ 100 gr		

Demandez l'arrivage à notre équipe !

La Planche Barbak pour 2

Chistorra, magret, ribs, basse côte de bœuf, poitrine de porc maple syrup bacon

65€

Les Plats

Servis avec une garniture et une sauce au choix
Supplément garniture 2.50€ / Supplément sauce 1€50

Ribs de Cochon sauce barbecue	250g 11€ - 550g 21€
Suprême de Poulet fermier Churrasco	17€
Pulled Pork sauce barbecue cuisson 36h/ oignons crispy	15€
Onglet de Bœuf 200g	19€
Entrecôte 350 g	28€
Poitrine de Porc Maple Syrup Bacon 200g	19€
Basse côte de Bœuf cuisson 61 heures 200g	20€
Magret de Canard environ 370g 28€ - 1/2 magret	15€
Tataki de Boeuf Mariné et grillé aller/retour	18€
<i>"Servi froid, sauce soja, ail, gingembre, basilic"</i>	
Tartare de Bœuf au couteau préparé	180g 16€ 360g 30€
Gambas flambées au Pastis x7	21€
Fricassée de calamars en persillade	21€
Fish & Chips, sauce tartare	17€
Falafels, houmous, pain Pita, sauce blanche, sucrine VG	16€
Salade de croustillants de chèvre et lard	15€
Salade Caesar	17€
<i>"Poulet frit, sablé parmesan, tomates, anchois, sucrine"</i>	

Garnitures

Frites
Mélange de jeunes pousses
Pomme de terre grenailles
Crèmeux de panais
Carottes rôties au cumin
Rusty Tartufata/champignons (2.50€)

Sauces

Barbecue
Tartare
Mayonnaise au curry
Crème de roquefort
Sauce au poivre vert
Béarnaise