

Les Planches à partager

La Calendos	21€
<i>Camembert rôti, caramel beurre salé, noix de cajou, jambon Duroc, grenailles et sucrine</i>	
La Dolce Vita	24€
<i>Saltufo, mozzarella Di Buffala, foccacia, jambon Duroc, tomates méli-mélo</i>	

A partager autour d'un bon apéro !

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

Cochonnailles

Jambon Duroc 18 mois/ 50gr	8€
Saucisson au poivre <i>"Fuet Catalan"</i> Demi 3€ Entier	6€
Saltufo <i>"Salami truffé, enrobé de parmesan"</i>	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, diabolo ou caprisun

Les Pièces de Bœuf entières au BBQ

Côtes à l'os
7€/ 100gr



Tomahawk
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 Bœuf grillé aller/retour	18€
<i>Servi froid, sauce soja, ail, gingembre</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€
Mi-cuit de thon	21€
Tataki de Thon grillé aller/retour	19€
<i>Servi froid, sauce soja, ail, gingembre</i>	

Garnitures

Frites
Mélange de jeunes pousses
Confit niçois servi tiède
Pomme de terre grenailles
Rusty Tartufata/champignons (+ 2.50€)

Sauces

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

Les Salades

Salade Italienne	18€
<i>Mozzarella Di Buffala, jambon Duroc, tomates, foccacia, sucrine</i>	
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>	