Les Planches à partager

La Calendos 21€
Camembert rôti, caramel beurre salé, noix de cajou, jambon Duroc, grenailles et sucrine

La Saumon 24€
Gravlax, rillettes et saumon mariné

À partager autour d'un bon apéro !

Houmous, pain pita VG 6€
Pois chiches, tahin

Falafels et sauce piquante /4 VG 7€
On aime les pois chiches

Croustillant de bœuf fajitas, sauce Mojo Rojo 8€
Parfait avec un Ti'Kalou

Poulpe à la galicienne 9€
Cuit au bouillon par nos soins, pommes de terre tièdes

Calamars frits /6 6€
Sauce tartare, cornichons, câpres

Gambas flambées au pastis x4 9€
Rince-doigts offert

Croquetas de jambon /6 6€
Avec notre jambon Duroc

Moules farcies et chorizo /12 9€
Avec une bonne persillade

Pinsa tomates / jambon Duroc 8€
Tomate, ail, huile d'olive

Chistorra, sauce Mojo Rojo 9€
Entre la merguez et le chorizo

Camembert rôti VG 9€
Caramel beurre salé, noix de cajou

Fricassée de calamars en persillade 11€
Clin d'œil à nos amis du Pays Basque

Quesadillas cheddar / chorizo 8€
Tortilla de blé grillée au barbecue

Gravlax de saumon, pain pita 9€
Cuit au sel

Samoussas végétariens, sauce Mojo Rojo VG 9€
Croustillants, garnis de légumes

Duo de rillettes de saumon et de thon 9€
La fraîcheur marine

Cochonnailles

Jambon Duroc 18 mois / 50 g 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 (vanille, choco-noisette)

Sirop à l'eau, diabolo ou Capri-Sun

Les Pièces de Bœuf entières au BBQ

Côte à l'os
7 €/ 100 g



Tomahawk
8 €/ 100 g

Picanha
8,50 €/ 100 g

Demandez l'arrivage à notre équipe !

La Planche Barbak pour 2

Chistorra, magret, ribs, basse côte de bœuf, pulled pork

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 250 g / 550 g 12€ / 22€
Pulled pork sauce barbecue, cuisson 36 h *Oignons crispy* 16€
Onglet de bœuf 200 g 20€
Entrecôte 400 g 29€
Basse côte de bœuf cuisson 61 heures 200 g 20€
Magret de canard entier / demi 28€ / 15€
Environ 370 g pour le magret entier
Tataki de bœuf grillé aller-retour 18€
Servi froid, sauce soja, ail, gingembre
Tartare de bœuf au couteau 180 g / 360 g 18€ / 34€
Gambas flambées au pastis x7 21€
Fricassée de calamars en persillade 21€
Fish & Chips, sauce tartare 17€
Tataki de thon grillé aller-retour 19€
Servi froid, sauce soja, ail, gingembre
Andouillette 5A 21€
Encornets à l'espagnole 20€
Chorizo, piperade de poivrons, curry breton

Les Brochettes

Volaille au satay *attention !! contient des cacahuètes* 18€
Bœuf 19€
Cochon au tandoori 18€
Gambas et poulpe 21€

Sauces

Barbecue • Tartare • Mayonnaise au curry
Crème de roquefort • Poivre vert • Béarnaise

Garnitures

Frites • Jeunes pousses • Crémeux du moment •
Grenailles • Rusty Tartufata / champignons (+ 2,50€)

Les Salades

Falafels, houmous, pain pita, sauce blanche, sucrine VG 16€
Salade de croustillants de chèvre et lard 15€
Salade Caesar 17€
Poulet frit, sablé parmesan, tomates, anchois, sucrine

Prix nets en euros, taxes et service compris