

GRILL LOUNGE

STEAKHOUSE

MENU

NOS FORMULES

FORMULE HAPPY HOUR - 15,00€

4 APÉRITIFS OU TAPAS AU CHOIX

MENU ENFANTS - 9,90€

MINI PIZZA AU CHOIX - CALAMARS - CAPRISUN

OU

MINI BURGER STEAK - FRITES - CAPRISUN

FORMULE DU SOIR - 20,90€

ENTRÉE : SALADE MIXED OU SALADE AU CHÈVRE CHAUD

PLAT : BAVETTE DE BŒUF OU POULET POÊLÉ

DESSERT : UN GÂTEAU AU CHOIX ET CAFÉ

“ NOS APÉRITIFS ET TAPAS ”

STICKS DE MOZZARELLA PANÉS	6,00€
ONION RINGS	4,00€
CHICKEN WINGS GRILLÉES	7,00€
FALAFELS	6,00€
MINI PIZZA FAÇON « GARLIC BREAD »	5,00€
HOUMOUS	6,00€
CARPACCIO DE BŒUF AUX CÂPRES	7,50€
CALAMARS À LA ROMAINE	7,00€
TOAST AUX LÉGUMES GRILLÉS	4,00€
TOAST À LA TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC	5,00€
CREVETTES PANÉES	7,00€
POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX HERBES DE PROVENCE	4,50€

“ NOS PLATS FROIDS ”

SALADE CÉSAR	15,00€
<i>Salade verte, émincés de poulet, croûtons de pain à l'ail, copeaux de parmesan, tomates, œufs durs. Sauce César Maison.</i>	
SALADE AU CHÈVRE CHAUD	13,00€
<i>Salade verte, tomates, pain grillé, chèvre chaud, noix, miel, persillade.</i>	
SALADE FAÇON ORIENT	14,00€
<i>Salade mixte, tomates, concombre, falafels, olives, huile d'olive à l'ail.</i>	
TARTARE DE BŒUF FAIT MAISON	18,00€
<i>Viande de bœuf hachée, jaune d'œuf, persil, échalotes, câpres, moutarde, tabasco. Sauce Worcestershire.</i>	

NOS GRILLADES

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC SALADE COMPOSÉE ET FRITES.

Accompagnez votre steak d'une sauce au choix 2,50€

Sauce au poivre, Sauce Chasseur, Sauce au Roquefort, Sauce Chimichurrie

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE 17,00€

Il s'agit de Notre steak signature servi avec des tomates cerise grillées.

Cuisson recommandée : Saignant.

FILET DE BŒUF GRILLÉ À LA FLEUR DE SEL 23,00€

Il s'agit du steak le plus tendre, servi avec des tomates cerise.

Cuisson recommandée : à point.

**CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA FAÇON
GRILL LOUNGE** 16,00€

Quatre succulentes côtelettes d'agneau cuites selon votre goût et accompagnée de sa sauce aromatisée au thym frais.

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE 19,00€

Viande grillée puis cuite avec sa croûte aux herbes, servie tendre avec sa sauce provençale.

BAVETTE DE BŒUF 14,90€

Grillée et flambée pour un maximum de saveurs, servie avec des tomates cerise.

RUMSTECK 16,00€

Un morceau de choix, mature, avec son beurre Président sur le dessus, gardant la viande tendre et savoureuse, servi avec des tomates cerises.

Cuisson recommandée : à point.

RIBS DE BŒUF CARAMÉLISÉS 23,00€

Succulents Ribs marinés dans des épices et glacés avec une sauce Barbecue.

MAGRET DE CANARD 22,00€

Filet de canard poêlé, servi avec une sauce à l'orange.

Cuisson recommandée : à point.

FILET DE POULET GRILLÉ 13,90€

Servi avec des tomates provençales et une sauce à la crème citronnée.

2 BROCHETTES ORIENTALES MIXTES 18,00€

Cubes de poulet et de kefta servis en brochettes avec leur sauce légèrement pimentée.

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 17,00€

Pavé de saumon frais saisi jusqu'à ce qu'il soit doré, servi avec une sauce à la crème au citron.

Accompagnements additionnels 3,00€

Gratin de macaronis aromatisé à la truffe.

Légumes variés grillés.

Légumes verts (Haricots, brocolis, févettes) poêlés.

Pommes de terre sautées aux herbes de Provence.

Frites de patate douce.

NOS BURGERS

TOUT NOS BURGERS SERVI A COPANGNI AVEC SALADE.

Suppléments des Burgers 3,00€

Frites Maison - Salade Composée - Légumes grillés - Frites de patate douce

ROYAL BURGER 12,50€

Steak frais, roquefort, oeuf au plat, tomate, salade, sauce blanche.

JUICY BURGER 15,50€

2 steaks frais, cheddar, tomate, oignons confits, salade, sauce blanche.



GRILL LOUNGE 14,50€

Bavette de boeuf, fromage de chèvre, tomates séchées, salade, oignons confits, sauce aux cèpes.

LE PÊCHEUR 13,50€

Tranches de saumon frais grillées, Salade, tomates séchées, Fromage frais, sauce citronnée à l'huile d'olive et au basilic.

LE PROVENÇAL 10,90€

Suprême de poulet grillé, mozzarella, tomates séchées, poivrons grillés, oignons rouges, sauce pesto.



NOS PIZZAS

3 FROMAGES 9,90€

Sauce tomate, chèvre, mozzarella, roquefort, basilic.

CANNIBALE 14,00€

Sauce tomate, viande hachée, émincés de poulet, champignons, thym, copeaux de parmesan.

LA GRILL LOUNGE 13,90€

Sauce tomate, émincés de viande de bœuf marinés, artichaut, romarin, copeaux de parmesan.

SICILIENNE 10,90€

Sauce tomate, anchois, olives, origan, copeaux de parmesan.

NORVÉGIENNE 13,00€

Saumon fumé, crème fraîche légèrement citronnée, câpres, origan.

DESSERT

PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES	7,00€
BANOFFEE PIE CHOCOLAT	7,00€
TIRAMISU FAIT MAISON	7,00€
PROFITEROLES	7,00€
GLACE	6,00€
CAFÉ GOURMAND*	10,00€
CAFÉ TURC GOURMAND*	10,00€
THÉ GOURMAND*	12,00€

* café et thé gourmand servis avec assortiment de 3 gâteaux orientaux selon la suggestion du chef

VINS

VIN ROUGE

Orfee 75cl - AOP Corbières	6,50€ / 16,00€
Cailhol Gautran 50cl - AOP Minervois	9,00€ / 17,00€
Olivier Romani Alice Rouge (bio) 50cl - AOP Corbières	10,50€ / 19,50€
Sextant 75ml - AOP Corbières	13,00€ / 37,50€
La clape château d'angles (bio) 75cl	13,00€ / 37,00€

VIN BLANC

Etange des Corbières 75cl - AOP Corbières	6,00€ / 16,00€
Capucine Premier Rendez-vous (bio) - Vin de France	6,00€ / 17,50€
Dom. Cailhol Gautran "Esperandieu" (bio) 75cl - AOP Minervois	6,00€ / 17,00€
La clape château d'angles (bio) 75cl	13,50€ / 37,50€

VIN ROSÉ

Etange des Colombes rosé 75cl - AOP Corbières	6,00€ / 17.50€
Dom. cautran roseum (bio) 75cl - AOP Minervois	6,00€ / 18,00€





BIÈRES



ARTISINAL - LA GORGE FRAÎCHE - 33CL

Blonde	5,00€
Blanche	5,00€
Brune	6,00€

HEINEKEN

1664
LEFFE

25CL / 50CL
3,50€ / 7,00€
3,50€ / 7,00€
3,50€ / 7,00€

COCKTAILS

DIGESTIVES

PIÑA COLADA	7,50€
MOJITO	7,00€
ESPRESSO MARTINI	8,00€
SEX ON THE BEACH	8,00€

VODKA 4CL	6,00€
WHISKEY 4CL	6,00€
MARTINI 4CL	5,00€
RHUM 4CL	5,00€

Ajoutez votre mix au choix +3,00€



SANS ALCOOL



SODAS - 33CL 3,00€

Coca: Zero, Cherry
Fanta Orange
Orangina
7up: Mojito
Schweppes Agrumes
Lipton Ice Tea
Oasis Tropical
Capri-Sun

LES JUS - 33CL

Lemonade fait maison 5,00€
Jus d'Orange 4,00€
Jus d'Ananas 4,00€
Jus de Pommes 4,00€

EAU PLATE

Evian 50cl 3,00€
Cristalline 50cl 3,00€

EAU GAZEUSE

Perrier 50cl 4,00€
San Pellegrino 50cl 4,00€

