



« NOS APÉRITIFS ET TAPAS »

STICKS DE MOZZARELLA PANÉS, servis avec leur sauce chili Thai.	6,00€
CHICKEN WINGS GRILLÉES, servies avec sauce barbecue.	7,00€
FALAFELS, servis avec houmous.	6,00€
GARLIC BREAD.	5,00€
HOUMOUS, servi avec un pain libanais.	6,00€
CARPACCIO DE BŒUF AUX CÂPRES.	7,50€
CALAMARS À LA ROMAINE, servis avec leur sauce aioli à l'aneth.	7,00€
BRUSCHETTA, tomates cerise, basilic et huile d'olive.	6,00€
CREVETTES PANÉES, servies avec sauce chili Thai.	7,00€
FÉTA FOUETTÉE AU ZA'ATAR ET À L'HUILE D'OLIVE, servie avec du pain.	7,00€
PURÉE DE BETTERAVES ROUGES AUX GRAINES DE TOURNESOL, servie avec du pain.	6,00€

« NOS PLATS FROIDS »

SALADE CÉSAR	15,00€
<i>Salade verte, filets de poulet en tranches, croûtons de pain à l'ail, copeaux de parmesan. Sauce César.</i>	
SALADE AU CHÈVRE CHAUD	13,00€
<i>Salade verte, tomate, pain grillé, chèvre chaud, noix, miel.</i>	
SALADE GRECQUE	14,00€
<i>Salade mixte, oignons rouges, olives, tomate, concombre, féta, vinaigre balsamique.</i>	
TARTARE DE BŒUF FAIT MAISON	18,00€
<i>Viande de bœuf hachée, jaune d'œuf, persil, échalotes, câpres, moutarde, tabasco. Sauce Worcestershire.</i>	





BIÈRES

LA GORGE FRAÎCHE - ARTISANALE

Blonde

Blanche

Brune

33CL

6,00€

6,00€

7,00€

25CL / 50CL

3,50€ / 7,00€

3,50€ / 7,00€

3,50€ / 7,00€

HEINEKEN

1664

LEFFE

COCKTAILS

PIÑA COLADA 7,50€

MOJITO 7,00€

ESPRESSO MARTINI 8,00€

SEX ON THE BEACH 8,00€

DIGESTIFS

VODKA 4CL 6,00€

WHISKY 4CL 6,00€

MARTINI 4CL 5,00€

TEQUILA 4CL 5,00€

PASTIS 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

LES JUS - 33CL

Limonade 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€

Cristaline 50cl
3,00€

EAU GAZEUSE

Perrier 50cl 4,00€

San Pellegrino 50cl
4,00€

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé.





NOS PIZZAS

MARGUERITA

8,00€

Sauce tomate, mozzarella, basilic.

3 FROMAGES

9,90€

Sauce tomate, chèvre, mozzarella, roquefort, basilic.

LA GRILL LOUNGE

13,90€

Sauce tomate, viande hachée, pepperoni, 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.



NOS ACCOMPAGNEMENTS ADDITIONNELS



FRITES

3,00€

GRATIN DE MACARONIS AROMATISÉ À LA TRUFFE.

5,00€

LÉGUMES VERTS POÊLÉS.

5,00€

POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX HERBES DE PROVENCE.

5,00€

PURÉE DE POMMES DE TERRE

4,00 €



NOS DESSERTS



MOELLEUX AU CHOCOLAT	7,00€
CHEESECAKE DU JOUR	7,00€
TIRAMISU FAIT MAISON	7,00€
PROFITEROLES	7,00€
GLACE (coupe de 3 boules au choix): découvrez notre sélection.	7,00€
CAFÉ GOURMAND*	10,00€
CAFÉ TURC GOURMAND*	10,00€
THÉ GOURMAND*	12,00€

* Servi avec assortiment de 3 pâtisseries orientales selon la suggestion du chef.



NOS VINS



	75CL		
VIN ROUGE			
AOP CORBIERES OLLIEUX ROMANIS ALICE BIO	19,50€		
AOP CORBIERES CHATEAU ETANG DES COLOMBES	16,00€		
AOP MINERVOIS CAILHOL GAUTRAN CANTUS VITIS BIO	19,00€		
AOP CORBIERES LES CELLIERS D'ORFEE CUVÉE SEXTANT	32,00€		
AOP LA CLAPE CHATEAU D'ANGLES CONVERSION BIO	22,00€		
VIN ROSÉ			
AOP CORBIERES CHATEAU ETANG DES COLOMBES	16,00€		
AOP MINERVOIS CAILHOL GAUTRAN ROSEUM BIO	19,00€		
VIN BLANC			
AOP CORBIERES CHATEAU ETANG DES COLOMBES	16,00€		
AOP MINERVOIS CAILHOL GAUTRAN ESPERANDIEU BIO	19,00€		
AOP LA CLAPE CHATEAU D'ANGLES CONVERSION BIO	22,00€		
VDF OLLIEUX ROMANIS CAPUCINE PREMIER RENDEZ VOUS	17,00€		
VIN EN PICHET	12CL	25CL	50CL
ROUGE/ROSE/BLANC			
CHATEAU ETANG DES COLOMBES IGP D'OC	3,00€	4,00€	7,00€
CHAMPAGNE		37,5CL	50CL
CHAMPAGNE PASCAL WALCZAK CUVÉE PRESTIGE BRUT	25,00€	50,00€	



« NOS FORMULES »

FORMULE HAPPY HOUR - 17,00€

3 APÉRITIFS OU TAPAS AU CHOIX

MENU ENFANTS - 9,95€

PIZZA MARGUERITA OU BURGER

AVEC FRITES ET CAPRI-SUN

FORMULE DU SOIR - 20,90€

ENTRÉE : SALADE MIXTE OU SALADE AU CHÈVRE CHAUD.

PLAT : BAVETTE DE BŒUF OU POULET POÊLÉ.

DESSERT : UN CAFÉ ET UNE PÂTISSERIE ORIENTALE.

FILET DE POULET GRILLÉ

13,90€

Servi avec des tomates cerise, des pommes de terre sautées et une sauce à la crème citronnée.

2 BROCHETTES ORIENTALES MIXTES

18,00€

Cubes de poulet et de kefta servis en brochettes avec des frites, une salade et leur sauce légèrement pimentée.

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

17,00€

Pavé de saumon frais saisi jusqu'à ce qu'il soit doré, servi avec des pommes de terre sautées et sa sauce à la crème au citron et à l'aneth.

NOS BURGERS

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC UNE SALADE.

ROYAL BURGER

12,50€

Steak frais 180g, roquefort, tomate, salade, oignons confits, sauce blanche.

JUICY BURGER

15,50€

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

GRILL LOUNGE

16,50€

Bavette de boeuf, steak frais, fromage de chèvre, tomate, salade, oignons confits, sauce blanche.

POULET AU CAJUN

11,90€

Suprême de poulet grillé mariné avec des épices cajun, cheddar, tomate, oignons rouges, sauce blanche.





NOS GRILADES

Accompagnez votre steak d'une sauce au choix **3,00€**
Sauce au poivre, Sauce Chasseur, Sauce au Roquefort, Sauce Chimichurri.

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE **17,00€**
Notre steak signature servi avec des tomates cerise, une salade composée et des frites. Cuisson recommandée : Saignant.

FILET DE BŒUF GRILLÉ **23,00€**
Steak le plus tendre, servi avec des tomates cerise, une salade composée et des frites. Cuisson recommandée : à point.


CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA FAÇON GRILL LOUNGE **17,00€**
Quatre succulentes côtelettes d'agneau servies avec des tomates cerise, une salade, des frites, et accompagnées de leur sauce aromatisée au thym.

FAUX FILET **17,00€**
Steak tendre, servi avec des tomates cerise, une salade et des frites. Cuisson recommandée : à point.

BAVETTE DE BŒUF **14,90€**
Grillée et flambée pour un maximum de saveurs, et servie avec des tomates cerise, une salade et des frites.

SOURIS D'AGNEAU **18,00€**
Rôtie lentement, et servie avec une purée de pommes de terre crémeuse, ainsi que sa sauce au vin rouge.

MAGRET DE CANARD **22,00€**
Filet de canard poêlé, servi avec des tomates cerise, des pommes de terre sautées, une salade, ainsi que sa sauce à l'orange. Cuisson recommandée : à point.



GRILL LOUNGE

STEAKHOUSE

MENU