

- ENTRÉES -

- PLATS -

DUO D'OS À MOELLE, GRILLÉS À LA FLEUR DE SEL & TOASTS BRIOCHÉS	18€	TARTARE AMÉRICAIN FRITES MAISON, LAITUE ET MAYONNAISE	24€
TRANCHES DE HOLSTEIN FUMÉ	18€ 26€	PAVÉ HEREFORD PRIME	29€
JEUNES POUSSES		CONTRE FILET HOLSTEIN	31€
PIMENTS DE PADRON GRILLÉS Gros sel	12€	FILET PUR BLACK ANGUS	41€
CROQUETTES DE CARBONNADE	18€	ENTRECÔTE BLACK ANGUS	39€
VISMIJN - 2 PIÈCES		CÔTE À L'OS MATURE OPTIMUM	57€
CROQUETTES AUX CREVETTES Vismijn - 1 pièces	11€ 22€	ASSIETTE DU POTAGER JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON	22€
SCAMPIS À L'AIL SCAMPIS, AIL, BEURRE, SAUCE VIERGE .	18€	JARDINIERE DE LEGUMES DE SAISON	
SCAMPIS DIABLO SCAMPIS, AIL, BEURRE, SAUCE DIABLO DO CHEF(ÉPICÉ)	18€	TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UN COLESLAW, D'UNE SAUCE AU DE FRITES MAISON CUITES ÀLA GRAISSE DE BOEUF OU DE POMMES DE TERRE GRE	

- CÔTE A L'OS SPÉCIALITÉS - POUR 2 PERSONNES

ANGUS GRAND CRU 1KG Maturation: Non mature Provenace: Espagne SAUCES AU CHOIX AT FRITES COMPRIS	100€	BALTIQUE NOIRE 1KG Maturation: 4 semaines Provenace: Espagne SAUCES AU CHOIX AT FRITES COMPRIS	115€
CÔTE A L'OS T-BONE 1KG Maturation: 3 semaines Provenace: Espagne SAUCES AU CHOIX AT FRITES COMPRIS	110€	RUBIA GALLEGA 1KG Maturation: 5 semaines Provenace: Espagne SAUCES AU CHOIX AT FRITES COMPRIS	120€

- BURGER -

- EXTRAS -

CHEESE BURGER	24€	PORTION DE FRITES	5€
BACON, CHEESE, FRITES MAISON, COLESLAW ET MAYONNAISE		LAITUE VINAIGRETTE	4€
VEGGI CHEESEBURGER Grilled chicken combined with house special spicy BURGER ENFANT PLAIN PLAT ENFANT - FRITES & KETCHUP	22€	COLESLAW	3€
		POMMES DE TERRE GRENAILLES	5€
	16€	BOL DE LÉGUMES DE SAISON	7€
		NOS SAUCES MAISON BÉARNAISE, CHORON, POIVRE CONCASSÉ, ROQUEFORT, ARCHIDUC, POIVRE VERT, DIJONAISE, BERBECUE	4€
		BEURRE MÂITRE D'HÔTEL, MAYONNAISE , MAYONNAISE Á LA TRUFFLE, MOUTARDE Á L'ANCIENNE	3€