

CARNIVORE

ENTRÉES

DUO D'OS À MOELLE, GRILLÉS À LA FLEUR DE SEL & TOASTS BRIOCHÉS	18.00
TRANCHES DE HOLSTEIN FUMÉ JEUNES POUSSÉS	18.00 26.00
PIMENTS DE PADRON GRILLÉS À LA PLANCHÀ GROS SEL	12.00
CROQUETTES DE CARBONNADE À LA FLAMANDE ARTISANALES (VISMJN)	2 PIÈCES 18.00
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES ARTISANALES (VISMJN)	1 PIÈCE 11.00 2 PIÈCES 22.00

PLATS

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UN COLESLAW, D'UNE SAUCE AU CHOIX, DE FRITES MAISON CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF OU

DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

TARTARE AMÉRICAIN FRITES MAISON, LAITUE ET MAYONNAISE	24.00
PAVÉ HEREFORD PRIME 220Gr	29.00
BACON CHEESE BURGER FRITES MAISON, COLESLAW ET MAYONNAISE	24.00
CLASSIQUE CONTRE FILET HOLSTEIN 250Gr	31.00
FILET PUR BLACK ANGUS 220Gr	41.00
ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300Gr	39.00
CÔTE À L'OS MATURÉ OPTIMUM 500Gr (1pers)	57.00
VEGGIE CHEESEBURGER FRITES MAISON, COLESLAW ET MAYONNAISE	22.00
ASSIETTE DU POTAGER JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON	22.00
«PLAIN» BURGER DE BLACK ANGUS (PLAT ENFANT), FRITES & KETCHUP	16.00

EXTRAS

PORTION DE FRITES	5.00
LAITUE VINAIGRETTE	4.00
COLESLAW	3.00
POMMES DE TERRE GRENAILLES	5.00
BOL DE LÉGUMES DE SAISON	7.00
NOS SAUCES MAISON BÉARNAISE, CHORON, POIVRE CONCASSÉ, ROQUEFORT, ARCHIDUC, POIVRE VERT	4.00
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, MAYONNAISE, MAYONNAISE À LA TRUFFE, MOUTARDE À L'ANCIENNE	3.00

DESSERTS

NOS GLACES ET SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE (MARCO PACCITI)

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	12.00
IRISH ITALIAN FRENCH COFFEE	12.00
CRÈME BRULÉE	9.50
DAME BLANCHE BOULES DE GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD	12.00
AFFOGATO ESPRESSO ET BOULE DE GLACE VANILLE	6.00
LE COLONEL SORBET CITRON KALAMANSI ET VODKA DU PYLA	12.50
CAFÉ BRUXELLOIS BOULES DE GLACE AU SPECULOOS, ESPRESSO ET CRÈME CHANTILLY	10.00
TARTE TATIN TARTE AUX POMMES ET BOULE DE GLACE VANILLE	11.00

LA VIANDE EST UN PRODUIT NATUREL, SI VOUS RENCONTREZ UN SOUCIS DE QUALITÉ, N'HÉSITEZ PAS À EN INFORMER NOTRE PERSONNEL
INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE