

CARNIVORE

EXTREES

DUO D'OS À MOELLE, GRILLÉS À LA FLEUR DE SEL & TOASTS BRIOCHÉS	18.00
TRANCHES DE HOLSTEIN FUMÉ JEUNES POUSSES	18.00 26.00
PIMENTS DE PADRON GRILLÉS À LA PLANCHA GROS SEL	12.00
CROQUETTES DE CARBONNADÉ 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
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
ASSIETTE DU POTAGER JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON	22.00

NOS SPECIALISTES

CÔTE A L'OS ANGUS GRAND CRU 1KG	100.00	
Maturation: Non mature	Provenance: Espagne	Vin: La Regance
CÔTE A L'OS T-BONE 1KG	110.00	
Maturation: 3 semaines	Provenance: Pologne	Vin: Sarrazine / Château Bel Air
CÔTE A L'OS BALTIQUE NOIRE 1KG	115.00	
Maturation: 4 semaines	Provenance: Espagne	Vin: St joseph / La Refere
CÔTE A L'OS RUBIA GALLEGA 1KG	120.00	
Maturation: 5 semaines	Provenance: Espagne	Vin: Cuvee Caissa

BURGER

BACON CHEESE BURGER FRITES MAISON, COLESLAW ET MAYONNAISE	24.00
VEGGIE CHEESEBURGER FRITES MAISON, COLESLAW ET MAYONNAISE	22.00
«PLAIN» BURGER DE BLACK ANGUS (PLAT ENFANT), FRITES & KETCHUP	16.00