

# 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 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
CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL SCAMPIS, AIL, BEURRE, SAUCE VIERGE	22.00
CASSOLETTE DE SCAMPIS DIABLO SCAMPIS, AIL, BEURRE, SAUCE DIABLO DO CHEF( ÉPICÉ )	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 320Gr	39.00
CÔTE À L'OS MATURÉ OPTIMUM 500Gr (1pers)	57.00
ASSIETTE DU POTAGER JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON	22.00

## NOS SPÉCIALITÉS

CÔTE A L'OS ANGUS GRAND CRU 1KG	100.00
Maturation: Non mature	Provenance: Espagne
CÔTE A L'OS T-BONE 1KG	110.00
Maturation: 3 semaines	Provenance: Espagne
CÔTE A L'OS BALTIQUE NOIRE 1KG	115.00
Maturation: 4 semaines	Provenance: Pologne
CÔTE A L'OS RUBIA GALLEGA 1KG	120.00
Maturation: 5 semaines	Provenance: Espagne

## BURGER

CARNIVORE CHEESE BURGER BACON, CHEESE, 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