CARNIVORE

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, DIJONAISE, BERBECUE	4.00
BEURRE MÂITRE D'HÔTEL, MAYONNAISE , MAYONNAISE Á LA TRUFFLE, MOUTARDE Á L'ANCIENNE	3.00

DESSERTS

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

MI-CUIT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE ET GLACE VANILLE	.12.00
IRISH I ITALIAN I FRENCH COFFEE	12.00
CRÈME BRULÉE	9.50
DAME BLANCHE BOULES DE GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD	12.00
AFF0GAT0 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
MOUSSE AU CHOCOLAT	11.00
TRADITIONNEL TIRAMISU	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

SUGGESTIONS COCKTAILS

VIRGIN MOJITO Jus de citron vert, sucre, menthe,eau petilante, glaçon	9.00
MOJITO Bacardi, jus de citron vert, sucre, menthe, eau petilante, glaçon	12.50
CAIPIRINHAS CLASSIC / FRAISE / FRUIT DE LA PASSSIOM Jus de citron vert, sucre, menthe, eau petilante, glacon	12.50
SEX ON BEACH Vodka, jus d'orange, sirop de pêche, granadine, glaçon	12.50
MARGARITA Tequila, cointreau, jus citron vert, glaçon	12.50