

# FOOD

## Entrées:

- Sushi de boeuf - rucola et parmesan 18€
- Scampis Tom Kha Kai 18€
- Os à moëlle, tartare de Boeuf, vinaigrette basilic 18€
- Croquettes de crevettes 18€
- Poulpe grillé 21€
- Assortiment de jambons séchés, oignons marinés 18€
- Sashimi de boeuf, crème soja 18€
- Toast de saumon fumé, raifort, vinaigrette à l'aneth 18€
- Sushi croquant avocat, soja et wakamé 15€
- Tartare de boeuf, caviar impérial héritage 80€
- Salade César 18€ (26€ en plat)
- Salade niçoise 18€ (26€ en plat)
- Salade périgourdine 20€ (30€ en plat)
- Tomate mozzarella di bufala 16€
- Jambon Iberico "Cinco Jotas" 70gr, focaccia, tomates 25€



## À EMPORTER

- Poulet rôti avec jus de cuisson 19€
- Sauce estragon / morilles 5€
- Compote de pommes 3€
- Rattes sautées 3€
- Haricots verts 3€

## COMPOSEZ VOTRE PLAT



1. VIANDES



2. POMMES DE TERRES



3. GARNITURES



4. SAUCES

### 01

#### RIBS:

- Ribs de porc confit, laquage fumé 24€
- Ribs de Wagyu 26€

#### POULET À LA BROCHE:

- Nature ½ 18€ entier 25€
- Crème de morilles 43€ (2 personnes)
- Crème estragon 35€ (2 personnes)
- Coquelet grillé, sauce aigre douce, thym et citron 22€

#### BOEUF:

- Bavette wagyu 48€
- Entrecôte wagyu japonais 5+ 110€
- Tomahawk boquillon 75€ / 2 pers
- Côte à l'os boquillon 60€ / 2 pers
- Tbone irlandais 85€ / 2 pers
- Entrecôte Rubia Gallega 53€
- Ribeye Swami 60€
- Ribeye Aubrac 45€
- Ribeye Angus 45€
- Ribeye nouvelle zélande 52€
- Découverte d'Entrecôtes /min.2 pers 55€/PP
- Filet pur de boeuf 31€
- Lady steak 20€

#### POISSONS:

- Dorade royale, ratatouille, beurre blanc 29€
- Homard grillé, beurre de tomate 58€

#### PLATS:

- Lard confit, caramélisé 28€
- Burger Wagyu, frites 26€
- Burger végétarien, frites 26€
- Américain préparé, salade et frites 29€
- Tomahawk de porc 28€
- Pluma iberico grillé 24€

### 02

#### POMMES DE TERRES:

- Rattes sautées aux oignons et câpres
  - Purée Bru
  - Purée au truffes
  - Gratin dauphinois,
  - Frites fraîches,
  - Frites à la mayonnaise truffe et parmesan
  - Frites de patates douces
  - Pâtes grecques, fêta, olives
- 4€

### 03

#### GARNITURES

- Broccoli - burrata
  - Aubergines grillées - tomates et parmesan
  - Haricots verts
  - Poireaux grillés
  - Asperges vertes grillées
  - Carottes confites au cardamome et menthe
  - Choux fleur laqué
  - Compote de pommes
  - Salade mixte
  - Salade de chicon - mayonnaise
- €4

### 04

#### SAUCES: une sauce de votre choix comprise avec votre viande

- Poivre noir
  - Sauce morilles
  - Crème d'estrageon
  - Béarnaise
  - Choron
  - Archiduc
  - Beurre de tomates
  - Blackwell
- €4



# DRINKS

## Softs

Bru plate/pétillante 50cl €6  
Coca Cola/Coca Zero/Sprite/Fanta €3,50  
Fuze Tea/Fuze Tea Peach/Appletiser €3,50  
Minute Maid Orange/Pomme/Ananas/Tomate €3,50  
Tonic/Nordic Mist Agrume €3,50

## Kookabarra Fresh Juice

Orange ou Pamplemousse Rose 25cl €8,50  
Detox Pomme/Carottes/Citrons 25cl €8,50  
Detox Pomme/Légume rouge/Gingembre 25cl €8,50

## Vins au verre

Blanc, Rosé, Rouge €8  
Bera, Moscato d'Asti, vin blanc fruité €8

## Apéritifs

Coupe Champagne Maison €18  
Coupe Veuve Clicquot Brut Spécial Cuvée €18  
Coupe Prosecco €12  
Kir €12  
Kir Royal €16  
Kopke Porto Blanc €10  
Kopke Porto Rouge €12  
Pineau des Charentes €12  
Pastis €12  
Ricard €12  
Pastis Henri Bardouin €12  
Martini Blanc/Rouge €10  
Campari €10  
Pisang & Jus d'orange Kookabarra €10  
Picon vin blanc / Bière €12  
d'Oliveira's, 1999 Sercial €20  
d'Oliveira's, 2003 Verdelho €16

## Cocktails

Aperol Spritz	€12
Sanglier's Bellini	€14
Negroni	€14
Cuba Libre	€16
Old Fashion	€16
Moscow Mule	€16
Daiquiri Fraise	€16
Espresso Martini	€16

## Cocktails sans alcool

Virgin Violet Gin €12  
Funny and Wild €12  
Buloo base de fruit des bois, Kombucha, citron et cerises €12

## Gins

Gin des Ardennes & Tonic méditerranéen €16  
Hendrick's & Elderflower €16  
The Drunken Horse Gin & Mediterranean €16  
Gin O'Live Floral & tonic clémentine €16  
Gin O'Live 0% alcool & Tonic clémentine 12€

## Bières au fût

Bel Pils 25cl €3,50  
Merveille Blonde 33cl €5  
Duvel 666 25cl €4

## Bières bouteille

Carlsberg 0% sans alcool 25cl €4  
Liefmans 25cl €4  
Vedett Blonde 33cl €5  
Vedett White 33cl €5  
Durboise Blonde 33cl €5  
Durboise Brune 33cl €5  
Durboise Triple 33cl €5  
Chouffe Blonde 33cl €5  
Orval 33cl €5,50  
Duvel 33cl €5,50  
Duvel Triple Hop €5,50  
Rochefort 8° 33cl €5,50  
Rochefort 10° 33cl €7  
Chimay Rouge 33cl €5,50  
Chimay Bleu 33cl €5,50  
Westmalle Triple Blonde 33cl €5,50  
Triple d'Anvers 33cl €5,50

## Boissons chaudes

Café €5  
Décaféiné €5  
Espresso €5  
Double Espresso €5,50  
Cappuccino €5,50  
Latte Macchiato €5,50  
Thé €5  
Irish Coffee €14  
Italian Coffee €14  
French Coffee €14  
Thé Menthe Fraiche €5,50

## Eau-de-vie

Bols, Corenwyn Genièvre €10  
Massenez, Framboise Sauvage €12  
Massenez, Mirabelle Vieille Réserve €10  
Reisetbauer, Karotte €14  
Reisetbauer, Poire Williams €14

## Liqueurs

Drambuie €12  
Baileys €12  
Chartreuse, Verte €12  
Chartreuse, Jaune €12  
Cointreau €12  
Mandarine Napoléon €12  
Grand Marnier €12  
Amaretto, Le Foglie e i Frutti €12  
Sambuca, Le Foglie e i Frutti €12  
Limoncello di Amalfi, Nardini €12

## Rhums

Plantation XO €14  
Diplomatico 12Y €12  
Zacapa 23Y €14  
Zacapa XO €26  
Bacardi, Blanco €12  
HD, DOK2009 €18  
New Grove, 2009 Cask Strength €22

## Tequila & Mezcal

Mescal Oaxaca €12  
Tequila Jose Cuervo €12

## Vodkas

Grey Goose €14  
Beluga Goldline €22  
Belvedere, Pure €14

## Cognacs

Hennessy, VS €12  
Claude Thorin, XO Grande Champagne €18  
Hennessy, XO €32

## Armagnac

Demander la carte de notre collection

## Calvados

Hors Reserve 8 ans €14  
Coeur de Lion XO €16  
Hors Reserve 15 ans €16  
Hors Réserve 20 ans €18

## Whiskys

J&B €12  
Glendronach, 12Yrs €14  
Dalwhinnie, 15Yrs €14  
Talisker, 10Yrs €14  
Glenmorangie, The Original 10Yrs €14  
Oban 14Yrs €16  
Glenmorangie, Lasanta 12Yrs €16  
Glenmorangie, Nectar d'Or €18  
The Macallan, Amber €16  
The Macallan, Triple Cask €20  
Ben Nevis, 2010 Signatory Single Cask €22  
Laphroaig, 10Yrs €14  
Lagavullin, 16Yrs €16  
Caol Ila, 2012 Single Cask Strength €22  
Elements of Islay, LP8 - Cask Strength €40  
Teeling, Small Batch - Rum Cask Finish €12  
Redbreast, 15Yrs €16  
Jack Daniels €12  
Woodford Resreve, Double Oaked €14  
Belgian Owl Whisky €14  
Nikka, From the Barrel €14  
Nikka, Miyagiko Single Malt €22