

FOOD



WAGYU

Entrées:

- Paté d'ardennes- toast grillé. 15€
- Sushi de boeuf - rucola et parmesan. 18€
- Dim Sum porc et poulet, bouillon miso 16€
- Taco de poulet, sauce ail en salade fraîche 16€
- Croquettes de crevettes 18€
- Assortiment de jambon séché, oignons marinés 18€
- Sashimi de boeuf, crème soja 18€
- Toast de saumon fumé, raifort, vinaigrette à l'aneth 18€
- Sushi croquant avocat, soja et wasabi 12€
- Tartare de boeuf, caviar impérial héritage 80€

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 22€

POULET À LA BROCHE:

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

BROCHETTES

- Brochette de pluma iberico 24€
- Brochette de boudins, oignons et poivrons 20€

BOEUF:

- Bavette wagyu 42€
- Entrecôte wagyu japonais 5+ 110€
- Tomahawk boquillon 75€ (2 personnes)
- Côte à l'os boquillon 60€ (2 personnes)
- Entrecote simmenthal 45€
- Entrecote hollstein 45€
- Entrecote Rubia Gallega 53€
- Ribeye Swami 60€
- Dégustation de 4 sortes de viandes (min 4 pers) 50€/PP
- Filet pur de boeuf 31€
- Lady steak 20€

POISSON:

- Filet de bar, fine ratatouille et beurre blanc 24€
- Homard grillé, Beurre de tomate 58€

PLATS:

- Burger Wagyu 22€
- Américain préparé, salade et frites 29€

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
- 4€

03

GARNITURES

- Broccolini - burrata
 - Asperges grillées - soja - salsa parmesan
 - Aubergines grillées - tomates et parmesan
 - Haricots verts
 - Poireaux grillés
 - 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'estragon
 - Béarnaise
 - Choron
 - Archiduc
 - Beurre de tomates
- €4



DRINKS



WAGYU

Softs

Chaudfontaine plate €3,50
Chaudfontaine pétillante €3,50
Bru plate 50cl €6
Bru pétillante 50cl €6
Coca Cola €3,50
Coca Cola Zero €3,50
Sprite €3,50
Fanta €3,50
Fuze Tea €3,50
Fuze Tea Peach €3,50
Tonic Nordic Mist €3,50
Minute Maid Orange €3,50
Minute Maid pomme €3,50
Minute Maid Ananas €3,50
Minute Maid Tomate €3,50
Schweppes Bitter Lemon €3,50
Schweppes Agrum €3,50

Apéritifs

Coupe Champagne Maison €14
Coupe Veuve Clicquot Brut Spécial Cuvée €18
Coupe Prosecco €12
Kir €9
Kir Royal €16
Porto Blanc/Rouge €9
porto LBV 2015 €9
Pineau des Charentes €9
Sherry Dry €9
Ricard €9
Martini Blanc/Rouge €9
vermouth lustau Blanc/Rouge €10
Campari €9
Gancia €9
Pisang Orange €9
Sherry Manzanilla Papirusa €9
Picon vin blanc 9€
+ Accompagnement Soft 3,5€

Boissons chaudes

Café €5
Décaféiné €5
Espresso €5
Double Espresso €6,50
Cappuccino €5,50
Latte Macchiato €5,50
Thé €5
Cécémel chaud €4,50
Cécémel chaud chantilly €5
Irish Coffee €13
Italian Coffee €13
French Coffee €13
Thé Menthe Fraiche €5,50

Eau de vie

Eau de villée €12
Framboise €12
Mirabelle €12
Poire Williams €12
Vieille Prune €12

Gins

Gin des Ardennes €16
Hendrick's €17
Copperhead €17
Buzz 509 Grapefruit €17
Nordes €17
Bulldog Gin €17
Dingle Original Gin €17
NOS GIN DE LA GAMME O'LIVE
GIN " the floral "
GIN " the spicy "
GIN " reinvented "

Bières au fût

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

Bières bouteille

calsber 0% 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
Rocheport 8° 33cl €5,50
Rocheport 10° 33cl €8
Chimay Rouge 33cl €5,50
Chimay Bleu 33cl €5,50
Westmalle Triple Blonde 33cl €5,50
Triple d'Anvers 33cl €5,50

Champagnes

Coupe Prosecco €12
Coupe Champagne Maison €14
Coupe Veuve Clicquot Brut Spécial Cuvée €18
Bouteille Prosecco €65
Bouteille Champagne Maison €85
Bouteille Veuve Clicquot Brut Spécial Cuvée €99
Bouteille Bollinger Special Cuvée €115
Bouteille Veuve Clicquot Rosé €115
Bouteille Ruinart Blanc de Blanc €145

Cocktails sans alcool

Virgin Violet Gin €12
Funny and Wild €12
Buloo - 100% Naturel €12

Cocktails

Aperol Spritz €15
Negroni €15
Cuba Libre €14
Old Fashion €15
Moscow Mule €15

Vins au verre

Blanc, Rouge, Rose €7,5
Vin Blanc Moelleux €8

Vins Blancs

Italie, Melacce Montecucco, Collemassari, Vermentino
bt: €35
Bordeaux, Graves, Château Tour
Léognan, Sauvignon-Sémillon
bt: €55
Vallée du Rhône, Saint Joseph Meribets, Roussanne
Marsanne **bt: €49**
Nouvelle Zélande, Marlborough, Dog Point, Sauvignon
Blanc **Bt :€45**
Espagne, Vol d'Anima de Raimat, Chardonnay **bt: €41**
Italie, Costa d'Amalfi, Marisa Cuomo,
Falanghina-Biancolella **bt: €55**

Vins Rosés

Provence, by Ott **bt:€40 mag:€80**
Provence, Domaine Ott, Chateau de Selle **bt:€75**

Vins Rouges

Mendoza, Argentine, Terrazas de los Andes, Malbec
bt: €38
St Emilion Grand Cru, Château Rozier **bt: €38 mag: €75**
Espagne, Vol d'anima de Raimat **bt: €43**
Espagne, Bierzo, Petalos **bt: €49**
Alpilles, Initium, Abbaye de Pierredon, Merlot
bt: €55 mag: €110
Rioja Reserva, Marques de Murrieta, Tempranillo,
Graciano **bt: €60**
Italie, Toscane, Le Volte Dell'Ornellaia, Sangiovese
bt: €59 mag: €120
Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange **bt: €85**
Rhône, Châteauneuf du Pape, La ferme du Mont **bt: €95**
Saint-Estèphe, Château Haut Marbuzet **bt: €120**
Pommard 1er cru, Grands Epenots, Maison Louis Jadot
bt: €145
Vallée du Rhône, Saint-Joseph Méribets, Syrah **bt: €49**
Italie, Toscane, Berardenga Chianti Classico, Fèlsina,
Sangiovese **bt: €55**

Rhums

Brugal Anejo (Brun) €12
Brugal Especial (blanc) €12
Don Papa 8Y, Phillipine €12
Plantation XO €16
Diplomatico Reserva Exclusiva 12Y, Venezuela €12
Zacapa 23Y, Guatemala €14
Zacapa XO €25
Olive " the original "

Tequila

Mescal Oaxaca €12
tequila jose Cuervo €12

Vodkas

Grey Goose €14
Beluga Goldline €21

Cognacs

Martell V.S. €12
Remy Martin V.S.O.P. €14

Armagnac

Demander notre Armagnac du moment

Calvados

Hors d age €12
Hors d age 15Y €14

Whiskys

Jack Daniel's €12
Famous Grouse €12
Glenrothes €12
Belgian Owl 3Y €12
Nikka from Barel 51,4° €16
Oban 14Y €16
Lagavulin 16Y €16
Glenmorangie Nectar d'Or 12Y €18
Macalan Amber €16
JJ Corry The Hanson €14
Puni Distillery Puni Gold €15

Digestifs

Amaretto €10
Bailey's €10
Cointreau €10
Grand Marnier €10
Sambuca €10
Limoncello €10
Grappa Blanche €12
Grappa Ambré €14