Les Entrées

Cannelloni d'aubergine au chèvre compoter de tomates roquette parmesan 14€

Chiffonnade au jambon Italien aubergine et feta tomates confites 16€

Ceviche de loup, mangues, avocats, grenades, pommes, lait de coco citron vert 18€

Planche de charcuterie Espagnole & Italienne& France beurre cornichons 22€

Les 6 huitres fine de claire N°3. 18€

Saumon fumé maison au BBQ crème fraiche roquette et toast grillés 20€

Duo de rillette et terrine de campagne Noir de Bigorre compoter de figues 19€

Les Viandes

Travers de porc France confit et tendre laqué au four, miel et gingembre 20€

Saucisse de Toulouse jus simple salade croquante, moutarde 16€

Onglet Irlandais ou Ecossais extra tendre échalotes confites et jus simple pesto 27€

Burger black Angus minutes St Marcelin, champignons, lard et frites fraiches 250grs 24€

Dégustation Magret, Saucisse de Toulouse, faux filet, salade, frites béarnaise 27€

Magret de canard IGP entier peau croustillante au barbecue, fleur de sel 26€

Faux Filet Français maturée en cave 200 grammes béarnaise 26€

Côtelettes d'agneau France grillées au BBQ et fumé au foin. 29€

Tartare de bœuf minutes dans le filet minutes œuf croustillant frites fraiche 32€

Noix Entrecôte Argentine 250 grammes jus de bœuf 34€

Filet de bœuf Argentine 200 grammes jus de bœuf 35€

Côte de bœuf Irlande extra en cave coupe minute 450 grammes selon arrivage 42€

New York steak. 350 grammes dans le faux filet France, jus simple 39€

Chuck Flap USA extra (250 grammes) légèrement persillé et fondant 36€

Picanha Argentin grade 3. Frites et chimichurri salade croquante 30€

Côte de cochon noir de Bigorre 300 grammes (éleveur artisan) rôtie miel et thym 30€

_____

Côte de bœuf black Pearl maturée vallée des milles lacs Pologne les 100 grammes 13€

Bœuf Japon 4A dans l'entrecôtes préfecture de Kagoshima ou Kobe les 100 grammes 45€

Faux filet black Pearl sur OS Pologne persillée gout beurre betterave 250 grammes 36 €

Garnitures aux choix

Frites fraiches maison Ou Aubergines grillées façon Parmigiana au grana Padano
Cocote de légumes minutes Ou Risotto champignons saveur truffé Ou fusilli artichauts pesto et tomates

MENU ENFANT FILET DE LOUP OU STEAK HACHE (UE) UN SIROP UNE BOULE DE GLACE
12 €

POISSONS

(Choix des garnitures sous les viandes)

Cabillaud cuit à la Tahitienne dans la cendre feuille et banane lard lait de coco citron vert	25€
Loup entier cuit au four aux herbes et agrumes	31€
Les belles Crevettes sauvages grillées nougatine à l'ail et pesto	30€
Calamars grillés aux BBQ a la provençale	30€
Dégustation loup crevettes sauvage calamars aux BBQ	30€

Menu 35 euros

Entrée

Terrine de campagne Noire de Bigorre compoté de figue
6 huitres fines de claires N 3
Cannelloni d'aubergine au chèvre compoter de tomates roquette parmesan

Plats

Faux filet race à viande maturée en cave béarnaise
Magret de canard peau croustillante au barbecue, fleur de sel
Filet de loup a l'unilatéral, risotto pesto

Desserts

Moelleux chocolat minutes cœur liquide
Crème brulée vanille
Opera classique anglaise vanillé

Desserts carte

Tous nos desserts, sont réaliser maison

Profiteroles vanille en coques de chocolats croquant amendes sauce chocolat chaud	10€
Soufflé à l'orange et Grand Marnier sorbet passion	13€
Classique Opéra choco café maison anglaise vanillé	10€
Éclair du jour et minute au mètre caramel beurre salée	12€
Moelleux chocolat 55% minutes cœur liquide glace caramel	10€
Citron entier reconstitué trompe l'œil biscuit crumble fondant sorbet fruit rouge	12€
Ice bar SNIKER cacahuète crème vanillé	10€
Tiramisu glacé citron gelée mentholé coulis de fruits rouge	10€
Tartelette minutes tiède amandine pommes Tatin glace vanille	10€
Glaces et sorbet chocolat, vanille, pistache, amarena, fraise, citron, caramel, passion	3€/pièce