

À Déguster

LES MEZZÉS

START 6 €

Pâtes perles, yaourt grec, mayonnaise, cornichons, aneth, ail, sauce pesto

HUMUS 6 €

Purée de pois chiche, beurre de cacahouète, citron

EZME DE TOMATES 6 €

Tartare de tomates épicé, concombres, poivrons rouge, poivrons vert, oignons, ail, persil

BABAGANOUSH 6 €

Aubergines grillées au feu de bois, trio de poivrons, ail, persil

TARATOR 6 €

Carottes, mayonnaise, yaourt à l'ail

ASSORTIMENT 16 €

Les Mezzés sont nés pour accompagner les discussions et ralentir le moment autour d'un verre. Plus qu'un plat, ils symbolisent le partage et le temps passé ensemble.

LES ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF 16,5 €

Carpaccio maison, huile d'olive, sauce pesto, roquettes, tomates cerise

MEXICANO 16 €

Trio de tacos au Boeuf, trio de poivrons, oignons, sauce cheddar, épices du Chef

SMOK (2 PERS) 18 €

Boeuf fumé, sauce cheddar, roquettes

BURRATA PESTO 14 €

Burrata di Bufala, roquettes, tomates cerise, sauce pesto

TARTARE AVOCAT SAUMON 15 €

DYNAMITE SHRIMPS 15 €

Crevettes croustillantes accompagnées de sauce piquante

MINI TRUFFE BURGERS 15 €

Trio de minis burgers à la viande hachée de Boeuf et leur sauce à la Truffe

LES SALADES

SALADE AVOCADO CREVETTES 16 €

Salade verte, tomates cerise, oignons rouge, crevettes croustillantes, avocat, noix, figues sèches, parmesan

SALADE CÉSAR 16 €

Salade verte, filet de poulet croustillant, tomates cerise, croutons, sauce César maison, parmesan

SALADE DU CHEF 16 €

Salade verte, roquettes, raisins secs, abricots secs, pomme granny, noix, tomates cerise, fromage Tulum, mélasses de grenade, sauce du Chef

SALADE HONEY 16 €

Salade verte, fromage de chèvre pané, tomates cerise, orangés, noix, feta, saucé au miel

LES PÂTES

RIGATONI À LA TRUFFE 16,5 €

Crème de Truffe et parmesan

PENNE PESTO 15 €

Sauce pesto, ricotta

PENNE ARRABIATA 14 €

Sauce tomate épicée

FETTUCINE SAUMON 16 €

Sauce pesto

FETTUCINE BOLOGNAISE 16 €

À Savourer

LES BURGERS

Servi avec des frites

STEAKHOUSE BURGER 18,5 €

Viande hachée de Boeuf (180g), tomates, salade verte, cornichons, oignons caramélisés, sauce cheddar, tranche de Boeuf fumé

CHICKEN BURGER 17 €

Poulet croustillant, salade verte, tomates, cornichons, oignons caramélisés, sauce cheddar

BOA BURGER 24 €

Tranches de filet de Boeuf, salade verte, tomates, cornichons, oignons caramélisés, sauce cheddar

LES SIGNATURES

LE BEYTI 24,5 €

Brochette de viande hachée enroulée d'une tortilla sur son lit de purée d'aubergines à la crème, yaourt à l'ail et sauce tomate

LA SOURIS D'AGNEAU 27 €

Purée maison et sauce demi-glace, Légumes de saison

LE BŒUF PARISIEN 32 €

Filet de Bœuf sur lit d'épinards à la crème champignons et sa sauce Café de Paris, asperges, Frites

LE SAUMON CURCUMA 28 €

Filet de Saumon, poêlée de légumes de saison et sa sauce citronnée au curcuma, asperges, Purée

LES LAMELLES 28 €

Fines tranches de Boeuf accompagnées de sa sauce cheddar, Frites

BEEF RIBS 29 €

Côtes levées de Boeuf sur lit de purée de pommes de terre et sa sauce demi-glace, Légumes

FILET DE BAR 28 €

Sur lit d'épinards à la crème champignons et sa sauce citronnée, Riz

LES STEAKS

2 accompagnements & 1 sauce au choix*

STEAK & CHEESE 26 €

Steak haché farci à la mozzarella et sa sauce cheddar

LOKUM AU BEURRE 32 €

Tranches de filet de Boeuf cuites dans son beurre d'exception

SOFT BEEF 30 €

Tendre filet de Boeuf

BAVETTE D'ALOYAU BLACK ANGUS 24 €

PICANHA BLACK ANGUS 28 €

Viande très tendre et persillée

LES GRILLADES

Grillées et marinées par notre Maître Boucher / 2 accompagnements & 1 sauce au choix*

BROCHETTE DE VIANDE 18,5 €

HÂCHÉE D'AGNEAU

BOULETTES DE VIANDE 18,5 €

HÂCHÉE DE BOEUF

BROCHETTE DE POULET 18,5 €

BROCHETTE DE BOEUF 22 €

CÔTELETTES D'AGNEAU 25,5€

CHEF MIXTE (1 PERS) 28,5€

Sélection de grillades choisies par le Chef / 2 accompagnements & 1 sauce au choix

GOURMET MIXTE

2 PERSONNES (+2 ACCOMPAGNEMENTS & 2 SAUCES AU CHOIX*) 56 €

3 PERSONNES (+3 ACCOMPAGNEMENTS & 3 SAUCES AU CHOIX*) 83 €

4 PERSONNES (+4 ACCOMPAGNEMENTS & 4 SAUCES AU CHOIX*) 106 €

*Sauce Café de Paris

+2 €

L'excelle...

DRY AGED

*BLACK ANGUS / 2 accompagnements
& 1 sauce au choix**

ENTRECÔTE 320G	32,5 €
CÔTE DE BOEUF 400G	40 €
CHICAGO T-BONE	42 €

LES VIANDES D'EXCEPTION

*Pour environ 2 à 3 personnes / 3 accompagnements
& 3 Sauces au choix* + Découpe à table*

LE TOMAHAWK	115 €
<i>Environ 1200g de pur plaisir...</i>	
CARRÉ D'AGNEAU ENTIER	110 €
PORTER HOUSE	110€
<i>Environ 1200g de sensation...</i>	
DOUBLE LOKUM AU BEURRE	110 €
<i>Tranches de filet de Boeuf (700g) cuites sur une assiette chaude dans leur beurre d'exception, sauce cheddar</i>	
ASSADO	105 €
<i>Environ 1200g, Une véritable Côte levée de Boeuf cuite au four pendant 4 heures</i>	

PRESTIGE EN OR

3 accompagnements & 3 sauces au choix
+ Découpe à table*

DOUBLE LOKUM AU BEURRE 800G	200 €
TOMAHAWK 1200G	200 €
CARRÉ D'AGNEAU ENTIER	200 €
PORTER HOUSE 1200G	200 €

**Sauce Café de Paris*

+2 €

FORMULE MIDI

Uniquement en semaine hors jours férié

PLAT DU JOUR SEUL	16,5 €
MEZZÉ + PLAT	18,5 €
PLAT + DESSERT	
MEZZÉ + PLAT + DESSERT	23,5€
1 MEZZÉ	
<i>Au choix</i>	
+	
PLAT DU JOUR	
<i>Ou</i>	
BROCHETTE DE VIANDE HÂCHÉ D'AGNEAU	
<i>Ou</i>	
BROCHETTE DE POULET	
<i>Ou</i>	
+	
DESSERT DU JOUR	

MENU ENFANT

KÖFTER + FRITES + CAPRISUN + 1 BOULE DE GLACE À LA VANILLE
<i>Ou</i>
TENDERS DE POULET + FRITES + CAPRISUN + BOULE DE GLACE À LA VANILLE
12 €

LES SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS

LES SAUCES	
Poivre, Béarnaise, Roquefort, Pimenté	2 €
CAFÉ DE PARIS	4 €
SALADE VERTE	4 €
LES ACCOMPAGNEMENTS	
Frites, Riz, Purée, Epinards à la crème, Légumes de saison	4 €

Les douceurs

LES DESSERTS

Pour finir en douceur, et avec toute la gourmandise des enfants !

SELECTION DE FROMAGES <i>MARGUERITE</i> (LÉGUÉ) <i>4 fromages</i>	9 €
LE CAFÉ GOURMAND <i>Petites mignardises sélectionnées par le Chef</i>	11 €
LE FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE À LA VANILLE	8,90 €
LE TIRAMISU AU CAFÉ	8,90 €
LA BRIOCHE PERDUE ET SA GLACE À LA VANILLE	11 €
LA PANNA COTTA <i>Coulis Fraise ou Fruit de la Passion</i>	8,90 €
KÛNEFE ET SA GLACE À LA VANILLE <i>Cheveux d'ange, fromage sans sel, sirop de sucre, concassé de pistache</i>	12 €
LA CRÈME BRÛLÉE	8 €
COUPE DE GLACE <i>ERIC ELIEN</i> À CONFECTIONNER <i>Vanille, Fraise, Chocolat, Passion, Citron</i>	3,5 €/BOULE

POUR FINIR EN BEAUTE

LES DIGESTIFS

<i>COGNAC</i>	
REMY MARTIN 4CL	9,5 €
DROUET 4CL	9,5 €
<i>ARMAGNAC</i>	
DOMAINE DE PAGUY 2005 4CL	14 €
MAISON DARROZE 12 ANS 4CL	10 €
<i>CALVADOS</i>	
MARCEL ET LEA FAUCHEUR 4CL	8 €
GET 27 /31 4CL	7 €
BAILEY'S 4CL	7 €
IRISH COFFEE	8 €
ZUBROWSKA BIALA (VODKA) 4CL	7 €
MILAGRO (TEQUILA)	9 €
SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT	1,5 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / ALLONGÉ	2 €
DOUBLE EXPRESSO	3,8 €
CAFÉ NOISETTE	2,2 €
CAFÉ CRÈME	3 €
CAPUCCINO	4 €
DÉCAFEINÉ	2 €
THÉ AUX CHOIX	4 €
THÉ TURC	2 €
CHOCOLAT CHAUD « MAISON »	4 €
CHOCOLAT VIENNOIS	4,5 €

Nos Elixirs

LES APERITIFS

KIR 12cl	4 €
<i>Mûres, cassis, pêche, framboise</i>	
KIR PÉTILLANT 12cl	6 €
<i>Mûres, cassis, pêche, framboise</i>	
KIR ROYAL 12cl	11 €
PROSCESCO 12cl	5 €
MARTINI 6cl	4 €
<i>Rouge, Bianco</i>	
PORTO 6cl	4 €
<i>Rouge, Blanc</i>	
RICARD 2cl	4 €
RAKI 4cl	9 €
SUZE 5cl	9 €

LES BIÈRES

PRESSION	25 CL	50 CL
AFFLIGEM	5 €	9 €
GALIA CHAMP LIBRE	5 €	9 €

BOUTEILLES

GALLIA IPA 33cl	9 €
DESPERADOS 33cl	7 €
HERMINE BLANCHE 33cl	8 €
MORT SUBITE KRIEK 33cl	8 €
HEINEKEN 0% 33cl	7 €

LES (MO)COCKTAILS

NEGRONI 15cl	9,5 €
<i>Gin, vermouth rouge, Campari</i>	
MOJITO 15cl	9,5 €
<i>Rhum, sucre, citron, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
DAÍQUIRI 15cl	9,5 €
<i>Rhum, citron vert, purée de fruit (rouge et passion), sirop de sucre</i>	
MOSCOW MULE 15cl	9,5 €
<i>Vodka, sirop de sucre, citron, Ginger beer</i>	
SPRITZ 15cl	9,5 €
<i>(Aperol, Hugo, Limoncello) prosecco, eau gazeuse, tranches de fruit</i>	
COSMOPOLITAN 15cl	9,5 €
<i>Vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry</i>	
PORN STAR MARTINI 15cl	9,5 €
<i>Vodka, Passoa, sirop de vanille, purée de passion, jus de passion, blanc d'oeuf</i>	
VIRGIN MOJITO 15cl	8 €
<i>Limonade, sucre, citron, menthe fraîche</i>	
TEA GLACE MAISON 15cl	8 €
<i>Fruits rouges, citron, pêche</i>	
LE BOA 15cl	8 €
<i>Ananas, Passion, citron vert, menthe fraîche</i>	

LES SPIRITUEUX

LES GINS

<i>HENDRICKS</i>	
OASIMUM (AGRUME) 4cl	8 €
ORIGINAL 4cl	8 €
MALOUIN ORIGINAL	9 €
SUPPLEMENT FEVER TREE	3 €

LES WHISKY

TULLAMORE DEW IRLANDE 4cl	7 €
JACK DANIEL'S USA 4cl	9 €
MONKEY SHOULDER	9 €
GRANT'S ECOSSE 4cl	7 €
ARMORIK CLASSIC BRETON 4cl	9 €
TOTTORI JAPONNAIS 4cl	9 €
KILCHOMAN MACHIR BAY ECOSSE 4cl	12 €

LES RHUMS

HAVANA CLUB 3 ANS CUBA 4cl	8 €
SAILOR JERRY CARAÏBES 4cl	7 €
SECHA DE LA SILVA GUATEMALA 4cl	8 €
SANTA TERESA 1796 VENEZUELA 4cl	12 €

LES SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS 25cl	4,5 €
<i>Ananas, orange, pomme, abricot, tomate, pamplemousse rose, ACE</i>	
DIABOLO/SIROP À L'EAU 25cl	4 €
<i>Fraise, grenadine, menthe, glasgow, banane kiwi, framboise, violette</i>	
SCHWEPPE'S AGRUM 25cl	4,5 €
COCA, COCA ZERO 33cl	4,5 €
TROPICO, FANTA 25cl	4,5 €
FEVER TREE 20cl	4,5 €
<i>Ginger ale, tonic water, méditerranée</i>	
EAU FILTRÉE 100cl	2,5 €
<i>Plate, Bulles</i>	

Pour Accompagner

LA CAVE

	12 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
ROSÉ				
PROVENCE				26 €
COMME 3 POMMES	3 €	7 €	13,5 €	
MOELLEUX				
COTES DE GASCOGNE	4,5 €			26 €
BLANC				
<i>BOURGOGNE</i>				
CHABLIS MACON VILLAGE				39,5 €
MARSANNAY BLANC				96 €
<i>VALLÉE DE LA LOIRE</i>				
MUSCADET	3,8 €			19 €
REUILLY				40 €
<i>PROVENCE</i>				
VENUS	4,5 €			26 €
CHARDONNAY	4,5 €			26 €
ROUGE				
<i>BOURGOGNE</i>				
MACON				39,5 €
LADOIX CAPITAIN GAGNEROT				88 €
POMMARD LESCURE				120 €
<i>VALLÉE DU RHÔNE</i>				
BEAUME DE VENISE				55 €
CDR LES GRANDES VIGNES	4 €			26 €
CROZES HERMITAGE (ALAIN GRAILLOT)				84 €
COTE ROTIE				125 €
CHATEAUNEUF DU PAPE				84 €
<i>BEAUJOLAIS</i>				
MORGON				65 €
<i>LANGUEDOC</i>				
SYRAH DAUMAS GUSSAC	4,5 €			26 €
CABARDES	6 €			30 €
<i>VALLÉE DE LA LOIRE</i>				
SAUMUR	6 €			30 €
<i>BORDEAUX</i>				
GRAVES	6,5 €			33 €
MEDOC				38 €
PESSAC				60 €
TWIN TCHIN TCHIN	3,8 €	7 €	13,8 €	19 €
CHAMPAGNE				
LAURENCE DEPLAINE	11 €			65 €
RUINART				140 €
TAITTINGER BLANC				95 €
LOUIS DEHU ROSE				80 €
ERICK SHREIBER				85 €