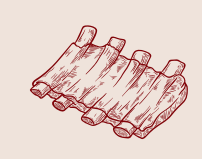




STARTERS

Croquettes de brie	12	Carpaccio burrata	20
Le fondant du brie enveloppé d'une panure croustillante, pour un équilibre parfait de textures		Un carpaccio de bœuf accompagné d'une burrata crémeuse, de roquette, de tomates cerises, de parmesan et d'un filet de balsamique	
Padrón Bites	9	Croquettes de crevettes	15
Piments de padrón poêlés, légèrement grillés, huile d'olive vierge extra et fleur de sel		De délicates croquettes de crevettes, dorées à la perfection et garnies d'une farce généreuse et fondante	
Sea Crisps	14	Yakitori	13
Calamars tendres enrobés d'une panure légère, frits à la perfection, servis avec une sauce tartare et un quartier de citron		4 brochettes de poulet enrobées de sauce Teriyaki	
Sweet&Spicy Seoul	13	Duo de tacos	15
Poulet frit enrobé d'une sauce coréenne aux notes sucrées et épicées		Duo de tacos à la viande de boeuf éfiloché	
Sea Velvet	20	Trio de burger	18
Carpaccio de saumon, huile d'olive vierge extra, câpres, citron, parmesan et roquette			
Burrata à la truffe	14	Salade César	16
La douceur d'une burrata à la truffe, sublimée par la fraîcheur des tomates cerises, de la roquette et du balsamique		Salade Gourmande, Suprême de volaille	
Carpaccio Wagyu	20	Salade chèvre chaud	15
Un carpaccio de Wagyu finement tranché, sublimé par le parmesan, la roquette, les tomates cerises et un filet de balsamique		Salade gourmande Chèvre Chaud	
		Salade végétarienne	14
		Salade Gourmande aux légumes de saison	
		Croquettes de fromage	12
		Des croquettes de fromage croustillantes, renfermant un cœur généreusement fondant	

RIBS



Honey & Barbecue	29,5
Nappés d'une sauce barbecue au miel, douce et généreusement caramélisée.	
Hot & Spicy	29,5
La puissance d'une sauce barbecue relevée pour les amateurs de sensations épicées.	
Chimichurri	29,5
Ribs de boeuf fumés lentemen, sublimés par notre chimichurri maison aux herbes fraîches et à l'ail.	

PASTA



Carbonara	20
Pâtes fraîches enrobées d'une sauce carbonara crémeuse accompagnées de fines lamelles de boeuf fumé Black Angus	

Moules Nature	20
Moules fraîches cuites à la perfection, sublimés par leur goût naturel et marin	

Moules Crème à l'ail	22
Moules fraîches dans une sauce onctueuse à la crème et à l'ail, pour un mélange gourmand et parfumé	

SEA



The Fish Burger	18
150g de dos de cabillaud pané, garni de laitue, de cornichons et d'une sauce tartare maison	

Calamars dorés	20
Calamars tendres enrobés d'une panure légère et croustillante, servis avec une salade fraîche et une sauce tartare	

BURGERS



The Wagyu Burger	25
150g de bœuf Wagyu 100 %, accompagné de cheddar affiné 9 mois, de laitue iceberg finement hachée, d'oignons rouges, d'un confit de tomates et sublimé par la sauce signature du chef	

The Classic Burger	16
200g de bœuf Black Angus irlandais, garni de cheddar affiné 9 mois, de laitue iceberg croquante, d'oignons caramélisés, de tomates fraîches et de notre sauce signature du chef	

The Smokey Burger	17
200g de bœuf Black Angus irlandais, garni d'emmental suisse, de roquette fraîche, de champignons sautés, de tranches de tomate et de notre mayonnaise à la truffe	

The Bacon Burger	18
200g de bœuf Black Angus irlandais, garni de bacon de bœuf, de cheddar affiné 9 mois, d'oignons caramélisés aux poivrons, de laitue iceberg croquante, de tomates fraîches, de cornichons et de sauce barbecue maison	

The Chicken Burger	16
Filet de poulet tendre, garni de cheddar affiné 9 mois, d'oignons caramélisés, de roquette fraîche, de tranches de tomates, de cornichons et de notre sauce signature du chef	

MEAT



Entrecôte Black Angus 300g	30
----------------------------	----

Coupe épaisse de la partie centrale du dos, à la marbrure fine

Faux-Filet Black Angus 300g	26
-----------------------------	----

Coupe noble issue du milieu du dos.

Côte à l'os Simmental 500g	40
----------------------------	----

Alliance parfaite entre tendreté et persillage.

Filet Pur Nouvelle-Zélande 250g	36
---------------------------------	----

Pièce maigre et extrêmement tendre à la texture fondante.

T-Bone Black Angus 500g	40
-------------------------	----

Association du filet pur et du faux-filet autour d'un os en T.

Tagliata de boeuf Black Angus	35
-------------------------------	----

Filet grillé tranché, parmesan affiné et huile de truffe.

Brisket de boeuf fumé 300g	24
----------------------------	----

Portail de boeuf Simmental fumé lentement pendant 8 heures.

Couronne d'agneau	35
-------------------	----

Côtelettes d'agneau délicates et savoureuses.

Souris d'agneau Hot & Spicy	28
-----------------------------	----

Cuisson lente, nappé d'une sauce barbecue relevée.

Souris d'agneau Honey Barbecue	28
--------------------------------	----

Cuisson lente, nappé d'une sauce barbecue au miel caramélisé.

Émincé de volaille	28
--------------------	----

Émincé de volaille cuisiné selon l'inspiration du chef.

Carbonnade Flamande	24
---------------------	----

Mijoté traditionnel de boeuf sans alcool.

TO SHARE

Tomahawk Black Angus ±1,2 kg	100
------------------------------	-----

Pour 2 personnes

DRY AGED MEATS 300G



Wagyu - Ribeye 6-7+	112,5
---------------------	-------

Wagyu - Sirloin 6-7+	112,5
----------------------	-------

Wagyu - Picanha 6-7+	70
----------------------	----

USA Ribeye	60
------------	----

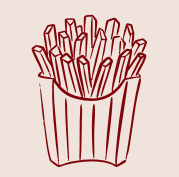
New-Zealand Ribeye	60
--------------------	----

Canadian Ribeye	60
-----------------	----

Uruguay Ribeye	48
----------------	----

Rubia de Gallega (Spain) Ribeye	48
---------------------------------	----

SIDES



Nos frites maison	5
Classique	6
Parmesan	6
Patates douces	6

Nos purées maison	5
Classique	6
Truffles	

Pommes grenailles au thym	4
---------------------------	---

Salade verte	3
--------------	---

Légumes de saison	6
-------------------	---

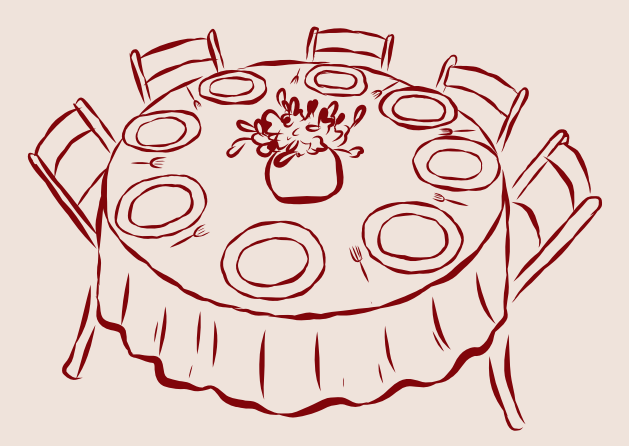
SAUCES

Chaudes

Béarnaise
Archiduc
3 Poivres
Entrecôte
Creamy Truffle

Froides

Mayonnaise Maison
Mayonnaise à la truffe
Mayonnaise au Pesto
Heinz Tomato ketchup



SOFTS

Coca-Cola	4
-----------	---

Classique
Zero

Fanta	4
-------	---

Sprite	4
--------	---

Ice Tea	4
---------	---

Pétillant
Pêche

Oasis Tropical	4
----------------	---

Ginger Ale	5
------------	---

Schweppes	4
-----------	---

Tonic
Agrumes

Bru 1/2L	6
----------	---

Plate
Pétillante

MOCKTAILS



Sunshine	10
----------	----

Pasteque, citron vert, fruit de la passion, fraise

Strawberry Violette	10
---------------------	----

Violette & Fraise

Mango Crush	10
-------------	----

Mangue, citron frais & gingembre

Cumcumber Party	10
-----------------	----

Fruit de la passion, citron vert, concombre, menthe, gingembre.

Litcheezee	10
------------	----

Litchee, citron frais, fraise.

Le Martini	10
------------	----

Ananas, passion, vanille

Mojitos	10
---------	----

Virgin
Fraise
Violette
Passion

DESSERTS

Churros Crunchy	8
-----------------	---

Des churros dorés et croustillants, accompagnés d'une onctueuse sauce au chocolat

Fruits Rouges & Chantilly	14
---------------------------	----

Un assortiment de fraises et de framboises fraîches, accompagné d'une chantilly onctueuse

Moelleux au chocolat Maison	11
-----------------------------	----

Moelleux fait maison accompagné d'une boule de glace à la vanille

Crème brûlée	11
--------------	----

Onctueuse et parfumée, caramélisée à la commande pour un croquant parfait

Brioche façon pain perdu	11
--------------------------	----

Pain brioché façon pain perdu accompagné d'une boule de glace à la vanille et de caramel

Mi-Cuit au chocolat	11
---------------------	----

Un cookie mi-cuit aux généreuses pépites de chocolat, servi avec une boule de glace vanille

Dame Blanche	11
--------------	----

Une généreuse glace vanille, nappée de chocolat chaud et accompagnée de chantilly

Tiramisu	11
----------	----

Un grand classique italien, mêlant mascarpone, café et cacao dans une texture fondante