

CUISINE FRANÇAISE ET GRILLADE AU CHARBON



À LA BRAISE

RESTAURANT

Nos viandes sont françaises et halal.  
Tous nos produits sont frais du jour et confectionnés par le chef et sa brigade.

## • LES ENTRÉES •

<b>LA BURRATA À L'ITALIENNE</b>	<b>14.90€</b>
Coeur de boeuf, sauce pistou au basilic, gaspacho de tomates fraîches du pays.	
<b>TARTARE SAUMON</b>	<b>13.90€</b>
Tartare d'avocat au saumon , vinaigrette de basilic et betterave.	
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>	<b>13.00€</b>
Pétales de parmesan et champignons, pistou basilic à l'huile d'olive.	
<b>SALADE DU CHEF</b>	<b>12.00€</b>
Salade, tomate, gésiers, magret fumé et croutons.	
<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>11.00€</b>
Poulet pané Maison, pétales de parmesan, œuf poché, salade, tomate et oignons frits.	
<b>SALADE GREQUE</b>	<b>9.90€</b>
Salade, feta, oignons tendres, aubergines et poivrons grillés.	
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b>	<b>8.90€</b>
Aux légumes de saison.	

\* Tous nos légumes sont frais et préparés maison \*

• NOS VIANDES •  
*à la braise*

CÔTE DE BOEUF ( 350 g )	26.00€
ENTRECÔTE ( 300 g )	19.90€
FILET DE BOEUF TENDRE DU COEUR	26.90€
BLACK ANGUS ( 300 g )	28.00€
CÔTELETTES D'AGNEAU DU PAYS	16.90€
FAUX FILET ( 250 g )	13.90€
BROCHETTES DE BOEUF MARINÉES ( x 3 )	12.90€
BROCHETTES DE VOLAILLES MARINÉES ( x 3 )	11.90€
BROCHETTES MIXTES ( 2 x poulet + 2 x boeuf )	16.90€
STEAK MAISON ( 180 g )	10.90€
DEMI POULET BRAISÉ ET LAQUÉ	12.90€
KEFTA ALBANAIS DU PATRON	12.90€
<i>Aux saveurs de l'Europe de l'Est</i>	

\* Toutes nos viandes sont servies avec 2 garnitures + 1 sauce au choix \*

## • NOS PLATS •

### *à la plancha*

LE BURGER MAISON	11.90€
Steak maison, salade, tomate, oignons confits, cheddar et sauce au choix. ( algérienne ou cocktail )	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	18.00€
PARILLADE DE POISSONS	22.00€
Selon arrivage : Daurade, Loup, Merlu, Cabillaud ..	

\* Tous nos plats sont servis avec 2 garnitures + 1 sauce au choix.

---

## • NOS PÂTES •

TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS	12.90€
Pâtes fraîches, saumon frais, saumon fumé.	
PENNE À LA CARBONARA	12.90€
Pâtes, crème fraîche, lardons de dinde.	
PÂTES FORESTIÈRES	13.90€
Pâtes aux choix, poulet, sauce aux champignons.	

• NOS GARNITURES •

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

LÉGUMES DU JOUR

RIZ

FRITES

PÂTES

• NOS SAUCES •

*Supplément 2.50€*

ROQUEFORT

FORESTIÈRE ( *mélange de champignons* )

AUX DEUX POIVRES

MOUTARDE À L'ANCIENNE

VIERGE ( *poivrons tricolores, tomates, oignons, herbes et huile d'olive* )

MENU ENFANT 9€90

( *Plat + boisson + dessert* )

NUGGETS FRITES

**OU**

STEAK MAISON FRITES

**OU**

PANÉ DE POISSON FRITES

**OU**

PETIT BURGER FRITES

SIROP À L'EAU

**OU**

JUS D'ORANGE

GLACE

**OU**

YAOURT À BOIRE

• NOS DESSERTS •  
*Maison*

TRILOGIE DE PANNA COTTA	7.90€
Fruits de la passion, fruits rouges, pommes vertes et mangues.	
TIRAMISÙ <i>Tradizionale</i>	7.00€
Recette traditionnelle de grand mère.	
FONDANT MI-CUIT AU CHOCOLAT	8.00€
CAFÉ GOURMAND	9.00€
Sélection de pâtisseries du jour avec son savoureux café.	
ASSIETTE DE FROMAGES	9.90€
Sélection de nos fromages du pays et d'ailleurs.	

## • LES BOISSONS •

Coca-Cola , Coca-Cola Zéro		2.50€
Fanta orange		2.50€
Schweppes agrumes		2.50€
Seven Up		2.50€
Ice Tea ( pêche / citron )		2.50€
Oasis tropical		2.50€
Jus de fruits ( orange / pomme )		2.50€
Sirops : fruits rouges, fraise, pêche, mangue, pomme, violette		2.00€
Eau plate « EVIAN »	50 cl	2.00€
	1 l	3.50€
Eau gazeuse « San Pellegrino »	50 cl	2.50€
	1 l	3.50€

---

## • LES BOISSONS •

*chaudes*

Café expresso		1.60€
Café allongé		1.80€
Noisette		1.80€
Café au lait		2.60€
Cappuccino		2.80€
Cappuccino viennois		3.60€
Chocolat chaud		2.60€
Thé : menthe, fruits rouges, cerise, camomille		2.40€

• **LES BOISSONS** •  
*Avec Alcool*

<b>BIÈRES</b>	Corona	3.90€
	Heineken	3.90€
	Desperados	3.90€

<b>VIN AU VERRE</b>	blanc	4.20€
	rosé	4.20€
	rouge	4.20€

**BOUTEILLE VIN BLANC 75 cl** 21.00€  
I.G.P. Côtes Catalanes « Domaine Lafage » - Côté Est 2021

**BOUTEILLE VIN ROSÉ 75 cl** 30.00€  
I.G.P. Côtes Catalanes « Domaine Lafage » - Mirafllors 2018

**BOUTEILLE VIN ROUGE 75 cl** 30.00€  
A.O.P. Côtes du Roussillon « Domaine Modat » - Comme Avant 2017