

BIENVENUE AU RESTAURANT

Nos grillades et spécialités méditerranéennes

Laissez-vous transporter dans un voyage culinaire exceptionnel au cœur de la Méditerranée. Nos succulentes grillades, préparées avec passion au feu de bois, et nos plats traditionnels élaborés selon des recettes authentiques vous promettent une expérience gastronomique inoubliable. Chaque bouchée révèle la richesse des saveurs et la finesse des arômes méditerranéens que nous sommes fiers de vous faire découvrir.

TOUTE NOTRE CARTE EST ÉGALEMENT DISPONIBLE À EMPORTER

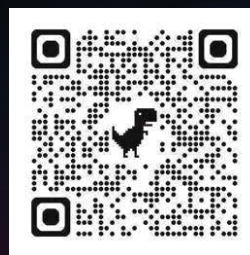
Horaires d'ouverture

Lundi :	Fermé
Mardi à Vendredi :	12h00 à 15h00 et de 18h30 à 22h00
Samedi :	12h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h00
Dimanche :	12h00 à 15h00

Fermé le lundi toute la journée et le dimanche soir, sauf pour les réservations de groupes de plus de 12 personnes sur demande préalable.

Commandes et réservations

Réservez votre table en toute simplicité, 24h/24 et 7j/7, directement sur notre site web: **pointgrillguichen.eatbu.com** ou scannez le QR code ci-dessous pour un accès instantané.



Pour toute question ou demande spéciale, notre équipe se tient à votre disposition au **02.59.16.08.32** ou par email à **pointgrillguichen@gmail.com**

Pour encore plus de facilité, contactez-nous via WhatsApp en scannant ce même QR code

NOTRE ÉQUIPE



VINS DE TURQUIE

Nos vins ont été choisis pour sublimer **la bonne viande, simplement.**

	Verre (15 cl)	Pichet (25 cl)	Bouteille (37,5 cl)	Pichet (50 cl)	Bouteille (75 cl)
Yakut – Vin rouge	5,50 €	9,00 €	14,50 €	18,50 €	27,90 €
<i>Fruité, épicé et souple, idéal avec les viandes grillées.</i>					
Pamukkale – Vin rouge	5,20 €	8,50 €	13,50 €	17,50 €	26,90 €
<i>Rond et fruité, parfait avec viandes grillées ou plats mijotés.</i>					
Anfora Öküzgözü – Vin rouge					21,90 €
<i>Léger et fruité, aux notes de cerise, idéal avec viandes blanches ou grillades.</i>					
Lal – Vin rosé	5,80 €	9,50 €	15,00 €	18,50 €	28,90 €
<i>Frais et fruité, aux arômes de fraise et de framboise, parfait à l'apéritif ou avec des grillades.</i>					
Pamukkale – Vin rosé	5,20 €	8,50 €	13,50 €	17,50 €	26,90 €
<i>Léger et rafraîchissant, aux notes de fruits rouges, idéal à l'apéritif</i>					
Cankaya – Vin blanc	5,80 €	9,50 €		18,50 €	28,90 €
<i>Sec et frais, aux notes d'agrumes, idéal avec volailles, grillades.</i>					

VINS MÉDITERRANÉENS

	Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Château Kefraya rouge Libanais - Les Bretèches		24,90 €
Château Kefraya rosé Libanais - Les Bretèches		24,90 €
Boulaouane rouge Marocain - Domaine de Khmis	7,50 €	14,90 €
Boulaouane rosé Marocain - Cinsault Grenache	7,50 €	14,90 €
Kourtaki vin de crête rouge		15,90 €
Kourtaki vin de crête rosé		15,90€
Kourtaki Retsina blanc		16,90€

VINS DE FRANCE

	Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
VSIG Blanc New Consignature Chardonnay Viognier Bio		21,90 €
AOP Blanc Entre-deux-Mers Blanc - Château Landereau	11,50 €	22,90 €
VSIG Blanc New Consignature Sauvignon Bio		21,90 €
IGP Ile de Beauté Rosé - Tinarellu		16,90 €
AOP Côtes de Provence Sec Rosé - Terres Nobles		22,90 €
AOP Lussac-Saint-Emilion Rouge - Grand Prince	14,50 €	26,90 €
AOP Bordeaux Rouge - Le Grand Humeau	7,50 €	14,90 €
AOP Saumur-Champigny Rouge - Les Longes		23,90 €
VDF Rouge - Grand Conseiller Pinot Noir		21,90 €

Pour votre bien-être, l'alcool se savoure avec modération - réservé aux personnes majeures (+18).

BOISSONS & APÉRITIFS

Pour accompagner **la bonne viande, simplement.**

Les Incontournables Anisés :

- Ricard / Pastis (2 cl) — **3,50 €**
- Yeni Rakı – Apéritif turc (4 cl) — **7,00 €**
- Tekirdağ Gold – Apéritif turc (4 cl) — **7,50 €**

Classiques au Vin (6 cl) — 6,00 € :

- Martini / Porto (Blanc ou Rouge)
- Martini Bitter, Picon ou Suze — **6,50 €**

+ Option mix : + 2,00 € (Coca ou Tonic)

La Collection des Kirs :

Parfums au choix : Banane, Cassis, Mûre, Fruits rouges, Myrtille, Pêche, Rose, Pamplemousse, Violette, Melon.

- Kir Vin Blanc — **5,00 €**
 - Kir Breton — **5,50 €**
 - Kir Pétillant — **6,00 €**
 - Kir Royal — **7,50 €**
-

Bières à la Pression (Leffe ou Armoria) :

- 25 cl : **4,00 €** | 33 cl : **5,50 €** | 50 cl : **7,50 €**
- **Monaco** (Bière, limonade & grenadine) : **4,50 €** (25 cl) | **5,80 €** (33 cl) | **8,50 €** (50 cl)

Bières Bouteilles & Monde :

- Heineken : **4,50 €** (25 cl) | **5,50 €** (33 cl)
- Efes Pilsener (**Turquie**), Casablanca (**Maroc**), Super Bock (**Portugal**) 33 cl — **5,50 €**
- Pietra Corse Ambrée (33 cl) — **6,00 €**
- La Chouffe blonde, Cherry (**Belgique**) 33 cl ou Efes Draft (**Turquie**) 50 cl — **6,50 €**
- **Sans Alcool** : Tourtel Twist Citron, Framboise (27,5 cl) ou Peroni (33 cl) — **4,50 €**

Cidres de Caractère :

- Cidre Brut : **4,50 €** (25 cl) | **5,00 €** (33 cl) | **9,50 €** (75 cl)
 - Cidre Rosé (Bulles naturelles - 33 cl) — **5,50 €**
-

Spiritueux Blancs & Ambrés (4 cl) : Prix unique - 7,00 €

- Vodka, Tequila, Rhum ambré ou Gin

+ Option Coca ou Tonic : + 1,00 €

Whiskies (4 cl) :

- J&B - **6,50 €**
- Johnnie Walker - **7,00 €**
- Jack Daniel's - **7,50 €**
- Chivas Regal - **9,00 €**

+ Option Coca : + 1,50 €

Champagne :

- La Coupe (12 cl) — **9,00 €**
- La Bouteille (75 cl) — **49,00 €**

CARTE COCKTAILS & MOCKTAILS - Page 1 / 2

APERITIVO MÉDITERRANÉEN - 20 cl

Nos apéritifs frais et équilibrés, pensés pour accompagner *la bonne viande, simplement.*

Prix unique : 8,00 €

S1 Martini Blanc Orange Martini Blanc, jus d'orange	S2 Martini Blanc Citron Martini blanc, jus de citron vert	S3 Martini Rouge Orange Martini rouge, jus d'orange
S4 Martini Rouge Cranberry Martini rouge, jus de cranberry	S5 Bitter Orange Martini Bitter, jus d'orange	S6 Bitter Cranberry Martini Bitter, jus de cranberry
S7 Picon Orange Picon, jus d'orange	S8 Picon Cranberry Picon, jus de cranberry	S9 Suze Orange Suze, jus d'orange
S10 Suze Cranberry Suze, jus de cranberry	S21 Suze Pamplemousse Suze, jus de pamplemousse	S22 Bitter Pamplemousse Martini Bitter, jus de pamplemousse
S23 Picon Pamplemousse Picon, jus de pamplemousse	S24 Martini Blanc Pamplemousse Martini blanc, jus de pamplemousse	

MOCKTAILS - 20 cl

Nos mocktails pensés pour *la bonne viande, simplement.*

Prix unique : 6,00 €

M1 Orange Sunrise jus d'orange, sirop de grenadine, rafraîchi à l'eau	M2 Ananas Sunrise jus d'ananas, sirop de grenadine, rafraîchi à l'eau	M3 Cranberry Sunrise jus de cranberry, sirop de grenadine, rafraîchi à l'eau
M4 Virgin Pina jus d'ananas, lait de coco, allongé à l'eau	M5 Orange coco jus d'orange, lait de coco, allongé à l'eau	M6 Coco Cranberry jus de cranberry, lait de coco, allongé à l'eau
M7 Pomme Fraîche jus de pomme, allongé à l'eau	M8 Cranberry Splash jus de cranberry, allongé à l'eau	M9 Citron orange jus de citron vert, jus d'orange, légèrement allongé à l'eau
M10 Orange Ananas jus d'ananas, jus d'orange	M11 Virgin Mojito limonade, jus de citron vert, sirop sucre de canne	M12 Mojito Orange limonade, jus de citron vert, jus d'orange, sirop sucre de canne
M13 Mojito Pomme limonade, jus de citron vert, jus de pomme, sirop sucre de canne	M14 Pamplemousse Frais jus de pamplemousse, allongé à l'eau	M15 Pamplemousse Sunrise jus de pamplemousse, sirop de grenadine, rafraîchi à l'eau
M16 Pamplemousse Orange jus de pamplemousse, jus d'orange	M17 Pamplemousse Cranberry jus de pamplemousse, jus de cranberry	M18 Pamplemousse Citron jus de citron vert, jus de pamplemousse, légèrement allongé à l'eau
M19 Pamplemousse Pomme jus de pamplemousse, jus de pomme	M20 Pamplemousse Ananas jus de pamplemousse, jus d'ananas	

CARTE COCKTAILS & MOCKTAILS - Page 2 / 2

COCKTAILS - 20 cl

Nos cocktails s'unissent parfaitement avec *la bonne viande, simplement.*

Prix unique : **8,50 €**

RHUM Blanc

C1 Mojito

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop sucre de canne, limonade

C2 Rhum Ananas

Rhum blanc, jus d'ananas

C3 Coco Rhum Orange

Rhum blanc, jus d'orange, lait de coco

C4 Rhum pomme

Rhum blanc, jus de pomme

C5 Rhum Blanc Pamplemousse

Rhum blanc, jus de pamplemousse

C6 Rhum orange

Rhum blanc, jus d'orange

RHUM Ambré

C7 Pina Colada

Rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco

C8 Rhum ambré Orange

Rhum ambré, jus d'orange

C9 Rhum ambré Cranberry

Rhum ambré, jus de cranberry

C10 Rhum ambré coco

Rhum ambré, jus d'orange, lait de coco

C11 Rhum ambré Pamplemousse

Rhum ambré, jus de pamplemousse

C12 Rhum ambré pomme

Rhum ambré, jus de pomme

C13 Rhum Ambré Caramel

Rhum ambré, jus de pomme, liqueur fleur de caramel

WHISKY

C14 Whisky Orange

Whisky, jus d'orange

C15 Whisky Cranberry

Whisky, jus de cranberry

C16 Whisky coco

Whisky, jus d'ananas, lait de coco

C17 Whisky Sunrise

Whisky, jus d'orange, sirop de grenadine

C18 Whisky Caramel

Whisky, jus d'orange, liqueur fleur de caramel

C19 Whisky Pamplemousse

Whisky, jus de pamplemousse

GIN

C20 Gin orange

Gin, jus d'orange

C21 Gin Pomme

Gin, jus de pomme

C22 Gin citron

Gin, jus de citron vert

C23 Gin Sunrise

Gin, jus d'orange, sirop de grenadine

C24 Gin Cassis

Gin, jus d'orange, crème de cassis

C25 Gin Pamplemousse

Gin, jus de pamplemousse

TEQUILA

C26 Margarita

Tequila, Triple sec, jus de citron vert

C27 Tequila Orange

Tequila, jus d'orange

C28 Tequila Cranberry

Tequila, jus de cranberry

C29 Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

C30 Tequila Pêche

Tequila, jus d'orange, liqueur de pêche

C31 Tequila Pamplemousse

Tequila, jus de pamplemousse

VODKA

C32 Vodka Orange

Vodka, jus d'orange

C33 Vodka Cranberry

Vodka, jus de cranberry

C34 Vodka Sunrise

Vodka, jus d'orange, sirop de grenadine

C35 Vodka Pamplemousse

Vodka, jus de pamplemousse

C36 Sex on the Beach

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, liqueur de pêche

C37 Vodka Pomme

Vodka, jus de pomme

BOISSONS SANS ALCOOL

Des softs classiques, frais et rafraîchissants, pour accompagner la bonne viande, simplement.

CANETTES - 33 cl · 3,50 €*

Coca Cherry · Coca-Cola · Coca Zéro · Fanta · Fuze Tea · Fuze Tea Menthe · Hawai · Ice Tea · Minute Maid Orange · Oasis Ice Tea Pêche · Oasis Tropical · Orangina · Perrier · San Pellegrino · San Pellegrino Limon · Schweppes Agrumes · Schweppes Tonic · Sprite Citron Vert · Tropic

JUS DE FRUITS - 25 cl · 3,50 €

Jus d'abricot, ananas, cranberry, fruits de la passion, pamplemousse, pomme, orange

BOUTEILLES DE SOFTS CLASSIQUES – prix unique - 3,80 €

Breizh Cola · 33 cl | Coca-Cola · 33 cl | Coca Cherry · 33 cl | Coca Zéro · 33 cl | Cola Zéro Houll · 33 cl | Fuze Tea · 25 cl | Houll – Thé & infusion glacé · 33 cl | Lipton Ice Tea · 25 cl | Oasis Tropical · 25 cl | Orangina · 25 cl | Perrier · 33 cl | Schweppes Agrumes ou Tonic · 25 cl

LIMONADE

Limonade PET · 33 cl · 3,00 €

Houll Limonade – Soda citron pétillant · 33 cl · 3,50 €

DIABOLO / SIROP À L'EAU – 25 cl · 3,20 €

Sirops au choix : Banane Kiwi · Cassis · Citron · Fraise · Grenadine · Menthe · Pêche · Tiramisu

EAUX

Evian · 50 cl · 3,50 € | 1 L : 4,50 €

San Pellegrino – 50 cl · 3,90 € | 1 L : 5,00 €

Badoit – 1 L : 5,00 €

BOISSON ENFANT

Capri-Sun · 20 cl · 3,00 €

BOISSONS TRADITIONNELLES – SANS ALCOOL *

Des saveurs authentiques pour accompagner la bonne viande, simplement.

Prix unique · 3,50 €

Ayran – Yaourt à boire · 25 cl | Salgam – Jus de navet fermenté (fort) · 33 cl | Kızılay – Eau pétillante aux fruits · 20 cl (*Clémentine · Fraise-Pastèque · Fruits rouges · Mangue-Ananas · Pomme · Grenade · Fraise-Mûre · Groseille-Mûre*) - Tamek – canette 25 cl (Abricot · Ananas · Mangue · Pêche) - Kola Turk · Bouteille 20 cl ou Canette 33 cl

Ayran – Yaourt à boire - 1 L · 6,00 €

☐ * Selon disponibilité

Nos mezzés - *La bonne viande, simplement*

Tarif unique : 6,90 € — hors assortiments

1

Chakchouka maison

Délicieuse préparation d'aubergines fondantes, de poivrons rouges et verts grillés, de tomates fraîches, accompagnée d'un yaourt crémeux à l'ail.

2

Patlichane ezme

Caviar d'aubergine traditionnel, onctueux et relevé d'ail frais, nappé de yaourt nature.

3

Haydari

Yaourt nature parfumé à l'ail, agrémenté de menthe fraîche et arrosé d'une huile d'olive de qualité.

4

Tarator de carottes

Carottes râpées, yaourt, mayonnaise, ail, aneth et un filet d'huile d'olive. Servis frais.

5

Salade kurde façon POINTGRILL

Préparation savoureuse mêlant pommes de terre, carottes tendres, petits pois croquants et mayonnaise de haute qualité.

Mezzés maison à partager

Un assortiment généreux de nos entrées froides maison, conçu pour être partagé.

2 personnes

10 €

4 personnes

16 €

ENTREES CHAUDES

Tapas mozzarella à partager:

8 pièces

10 €

16 pièces

16 €

Notre Carte des Grillades au feu de bois

Toutes nos grillades sont servies avec tomate et poivrons grillés, frites, ainsi qu'un riz parfumé maison (pilaf).



1. Côte de bœuf – 33 €

VBF – Pièce tendre et juteuse, cuite sur l'os.
Environ 500 g.



2. Entrecôte – 31 €

VBF – Environ 400 g, tendre et savoureuse.



3. Filet de bœuf – 29 €

VBF – environ 250 g, pièce tendre et élégante.



4. Grill d'Agneau – 26 €

Un assortiment généreux: côtelettes, brochette d'agneau, kefta hachées et Adana.



5. Grill de Poulet – 21 €

Assortiment copieux: poulet grillé, brochettes et ailes marinées.



6. Grill Agneau & Poulet – 23 €

Assortiment généreux: brochettes d'agneau et de poulet, ailes, côtelette d'agneau et Adana.



7. Beyti Sarma – 22,90 €

Roulade généreuse en galette maison, viande hachée grillée, sauce tomate au beurre doré et yaourt.



8. Hünkâr Pacha – 19 €

Brochette d'agneau tendre sur purée d'aubergine fondante, accompagnée d'une béchamel crémeuse.



9. İskender Pacha – 18,90 €

Portion généreuse de kebab grillé sur pain pita, sauce tomate, yaourt onctueux et beurre doré.



10. Plancha POINTGRILL (pour 2) – 60 €

Assortiment très généreux: brochettes d'agneau et de poulet, ailes, côtelettes, Adana, köftes, kebab grillé et lahmacun au four à bois. Servi avec frites et riz pilav maison.

Notre Carte des Grillades au feu de bois (suite)

Toutes nos grillades sont servies avec tomate et poivrons grillés, frites, ainsi qu'un riz parfumé maison (pilaf).



11. Kanat Izgara – 16,90 €

Ailes de poulet marinées, grillées au feu de bois.



12. Tavuk Şiş – 16,90 €

Brochette de filet de poulet mariné et grillé.



13. Manisa Sultani – 21,90 €

Brochette de viande hachée sur pain pita, yaourt crémeux, sauce tomate maison et beurre doré.



14. Kouzou Lokoum – 22,90 €

Filet d'agneau mariné et grillé — **quantité limitée.**



15. Kuzu Şiş – 20,90 €

Brochette d'agneau marinée et grillée.



16. Mantarlı Sarail – 21,90 €

Assortiment de champignons, brocoli, carottes, courgette et aubergine grillés, avec viande hachée grillée. Poulet +1€ • Agneau +2€.



17. Sebzeli Grill – 20,90 €

Brochette de viande hachée grillée, mêlée de légumes grillés (brocoli, carotte, courgette, ail, menthe, champignons).



18. Patlıcan Royal – 21,90 €

Viande hachée marinée et grillée, servie sur une aubergine pelée et fondante.



19. Assiette Döner Kebap – 17,90 €

Mélange savoureux de dinde et de veau, lentement grillé sur pierre de lave pour un goût riche et irrésistible.



20. Adana Grill – 17,90 €

Brochette traditionnelle de viande hachée marinée, savoureuse et parfaitement grillée.



21. Saveur Kefta – 17,90 €

Boulettes de viande hachée marinée, grillées pour une texture tendre et savoureuse.



22. Végé Grill – 20,90 €

Légumes grillés au feu de bois (champignons, courgette, brocoli, carotte, aubergine), assaisonnés de fromage kaşar (fromage turc fondant).



23. Papaganouche – 20,90 €

Brochette de poulet grillée sur un mélange mijoté de purée d'aubergine et de yaourt crémeux. Option agneau: +2€.

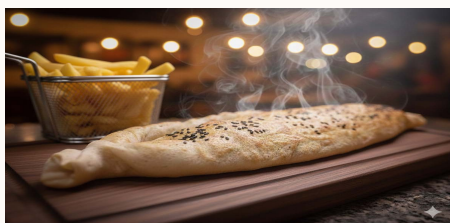
Nos Pizzas

Pizzas turques artisanales, cuites au feu de bois pour un goût inimitable. Garnitures généreuses, savoir-faire maison. Servies avec frites.



Lahmacun traditionnel - 7,50 €

Pizza turque fine et croustillante à la viande, cuite au feu de bois.



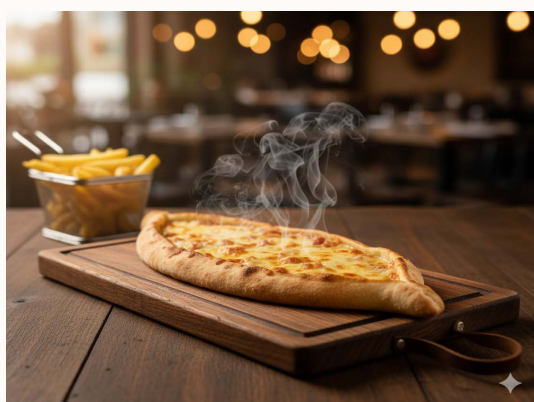
Pizza Kacharli - 12 €

Pizza turque au fromage kachar fondant, cuite au feu de bois. [Option œufs : +2 €](#)



Pizza Kiyimli - 13 €

La pizza turque emblématique : viande hachée généreuse, légumes frais, cuisson au feu de bois. [Option fromage \(+2 €\)](#)



Pizza Koubacahili - 13,50 €

Viande grillée en dés, tomates fraîches, poivrons rouges et verts. [Option fromage \(+2 €\)](#)



Pizza Mix PointGrill - 16 €

Pizza turque généreuse alliant viande hachée savoureuse, viande grillée en dés et fromage kachar fondant, tomates fraîches et poivrons.

Menu Enfants – Tous les jours midi & soir (-10 ans)

Un menu pensé pour les petits gourmands :

Menu Nuggets

9 €

Menu Burger Cheese maison

10 €

Menu Döner Kebab

11 €

Menu Burger XL maison

13 €



1 plat enfant avec frites



Boisson 33 cl ou Capri-Sun inclus



**1 boule de glace (parfum au choix)
ou compote gourde**

NOS MENUS

Des menus pensés pour savourer *la bonne viande, simplement.*



MENU DÉJEUNER – MIDI

Du mardi au vendredi midi (hors week-ends et jours fériés)

Salade de bienvenue maison

Plat du jour **fait maison**

Dessert du jour maison

Thé ou café

Menu complet : 18 €

Plat du jour seul : 12,90 €



MENU PLAISIR DU SOIR – 22 €



Du mardi au jeudi soir (hors jours fériés)

Entrée

Salade de bienvenue maison

Plat au choix

- Tavuk Şiş
- Kanat Izgara
- Saveur Kefta

Dessert

Dessert du jour maison **ou** 1 boule de glace

Boisson chaude

Thé, café ou infusion



MENU YÜREKLİ



23 € le midi



25 € le soir

Du mardi au samedi

Soft 33 cl ou Bière pression 25 cl

Entrée:

Salade de bienvenue maison

Plat au choix:

- Sebzeli Grill
- İskender Pacha
- Assiette Döner Kebab
- Adana Grill

Boisson chaude:

Expresso, café allongé, thé ou café turc



MENU GRILLONOMIE – MIDI & SOIR



Cuisine méditerranéenne & grillades au feu de bois

Entrées (au choix)

Chakchouka maison Patlıcan

Ezme

Haydari

Tarator de carottes

Salade kurde façon PointGrill

Plats (au choix)

- Manisa Sultani
- Grill de poulet
- Grill agneau & poulet
- Beyti Sarma
- Végé Grill

Desserts (au choix)

Dame blanche

Chocolat liégeois

Baklava aux noix & glace Maraş

Café liégeois

■ Formules

Entrée + Plat : 26 €

Plat + Dessert : 29 €

Entrée + Plat + Dessert : 35 €



MENU POINTGRILL – À PARTAGER (2 PERSONNES)

Un moment gourmand à partager, autour de *la bonne viande, simplement.*



Apéritifs au choix

2 Cocktails maison

ou

2 Mocktails maison



Entrée à partager

Karışık Meze pour 2 personnes

(assortiment de mezzés maison)



Plat signature

Plancha POINTGRILL

(sélection de viandes grillées au feu de bois, accompagnements maison)



Dessert

Duo de Baklava maison



Boissons chaudes

2 Expressos

ou 2 Thés turcs



MENU POUR 2 PERSONNES : 98 €

Nos Sandwichs

Toutes les jours midis et soirs avec accompagnement, Salade, concombre, tomate, (**Oignon sur demande**)

Sauces disponibles : Blanche (Maison), Samouraï, Ketchup, Mayonnaise, Harissa, Biggy, Algérienne, Moutarde, Poivre, Béarnaise, Barbecue

☐ **Supplément pour consommation sur place : + 3€**

Sandwich Kebab cuit à la pierre de lave 9€	Sandwich poulet cuit au feu de bois 10€	Sandwich Adana ou Kefta cuit au feu de bois 11€	Sandwich Agneau cuit au feu de bois 12€
--	---	---	---

Suppléments

- Frites Steakhouse + 1€
- Canette 33 cl sans alcool + 1€
- Galette + 1€
- En MAXI + 1,50€
- Fromage Feta + 1€
- Cheddar + 1€

Dessert au choix 3,00 €

- Tiramisu chocolat noisette
- Tiramisu caramel spéculos
- Tiramisu Chocolat Caramel
- Coupe poire Belle-Hélène
- Coupe Fraise Melba
- Coupe Pêche Melba
- Coupe Dame Blanche
- Coupe Café liégeois
- Coupe Chocolat Liégeois

OFFRE FLASH Dernière demi-heure avant fermeture
De 21h30 à 22h Uniquement du mardi soir au jeudi soir

Sandwich kebab

~~9€~~ → **7 €**

Kebab + frites steakhouse

~~10€~~ → **8 €**

☐ **À emporter uniquement**
Commande valable uniquement au comptoir
Sous réserve de disponibilité

Nos barquettes à emporter

Format	Petite	Moyenne	Grande
Döner kebab	13,00€	17,00€	21,00€
Frites steakhouse	4,00€	5,00€	6,00€
Riz parfumé (Pilav) maison	5,00€	6,00€	7,00€

CARTE DES GLACES & DESSERTS

1 boule - 3,00 €

2 boules - 6,00 €

3 boules - 8,00 €

4 boules - 11,00 €

Supplément chantilly · + 1,60 €

PARFUMS AU CHOIX

Café · Caramel au beurre salé · Chocolat · Citron jaune · Citron vert · Fraise · Framboise · Menthe chocolat · Noix de coco · Nougat · Pistache · Poire · Vanille · **Maras dondurma nature** (glace turque, servie en portion)

COUPES & GLACES - prix unique : 8,90 €

Des coupes glacées généreuses, pour prolonger le plaisir en toute gourmandise.

Vanille Royale

Trois boules vanille, chantilly, sirop de sucre de canne.

Café Liégeois

Deux boules café, une boule vanille, chantilly, coulis de café.

Chocolat Liégeois

Deux boules chocolat, une boule vanille, chantilly, coulis de chocolat.

Caramel Fondant

Deux boules caramel, une boule vanille, chantilly, coulis de caramel.

Dame Verte

Deux boules menthe chocolat, une boule vanille, chantilly.

Dame Blanche

Trois boules vanille, chantilly, nappage chocolat chaud.

Menthe Cacao

Deux boules menthe chocolat, une boule chocolat, chantilly, coulis de chocolat.

Fraise Melba

Une boule fraise, deux boules vanille, coulis de fraise, chantilly.

Nougat Délice

Deux boules nougat, une boule vanille, chantilly, coulis de fruits rouges.

Citron Fraîcheur

Deux boules citron (jaune & vert), une boule vanille, chantilly, jus de citron vert.

Rouge Tentation

Deux boules fruits rouges (fraise & framboise), une boule vanille, chantilly, coulis de fruits rouges.

Coco Plaisir

Deux boules noix de coco et vanille, une boule fraise, chantilly, sirop de fraise.

COUPES SPIRITUEUSES – 18+

Des desserts glacés gourmands, sublimés par une touche de spiritueux.

★ CLASSIQUES

Colonel Classique – 8,50 €

Deux boules citron jaune, vodka.

Colonel des Îles – 9,50 €

Deux boules citron vert, rhum ambré.

INCONTOURNABLES GOURMANDS - Prix unique - 9,90 €

Coffee Glacé au Whisky

Deux boules café et vanille, chantilly, whisky.

Coupe Normande

Deux boules poire, Calvados, chantilly.

After Eight Glacé

Deux boules menthe chocolat, chocolat, Get Menthe Citron, chantilly.

Pistache Impériale

Deux boules pistache, chantilly, Armagnac.

Royale Menthe-Citron

Deux boules vanille et citron vert, chantilly, Get Menthe Citron.

Limoncello Menthe

Deux boules citron vert et menthe chocolat, limoncello menthe-citron, chantilly.

Limoncello Tropicale

Deux boules citron jaune et noix de coco, vanille, chantilly, limoncello.

Limoncello Frutti Rossi

Deux boules vanille et framboise, citron jaune, chantilly, limoncello.

✨ SIGNATURES & PREMIUM

• Coco Malibu – 10,90 €

Deux boules noix de coco et vanille, chantilly, sirop de sucre de canne, Malibu.

• London Garden – 11,50 €

★ Signature maison

Deux boules vanille et framboise, gin Gibson, chantilly, sirop de cassis.

• Gin Agrumes – 11,90 €

Deux boules citron jaune et vanille, gin Gibson, chantilly.

Délices Maison

Fırında Sütlaç – 6,50 €

Riz au lait maison, cuit au four à bois.

Dessert du jour – 6,80 €

Selon disponibilité.

Baklava aux noix – 8,50 €

glace turque : + 1,50 €.

Baklava à la pistache – 9,50 €

glace turque : + 1,50 €.

Duo de baklavas (pistache & noix) - 16,00 €

glace turque : + 1,00 €.

Signature Gourmande POINTGRILL - 19,00 €

Un moment de douceur à partager autour des saveurs emblématiques.

- Duo de baklavas maison
- Deux portions glace turque
- Deux expressos ou deux thés turcs (çay)

CARTE DES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Espresso / Allongé / Décaféiné – 3,00 €

Café turc – 3,30 €

Café traditionnel préparé à la turque.

Café noisette – 3,40 €

Café au lait – 4,00 €

Café crème – 4,00 €

Chocolat chaud – 4,00 €

Double espresso / Double déca – 4,20 €

Thé turc (çay) – 3,00 €

Thé noir traditionnel servi à la turque.

Thé turc aux fruits – 3,00 €

Infusion de fruits, servie à la turque.

Citron · Orange · Kiwi · Pomme

Thés – 3,00 €

Thé à la menthe · Thé vert à la menthe · Thé vert aux épices

Infusions – 3,00 €

Pêche-Cassis · Tilleul · Tilleul-Menthe · Verveine · Verveine-Menthe

Café viennois – 4,20 €

Espresso chaud surmonté de chantilly.

Café liégeois chaud – 4,50 €

Espresso chaud, chantilly et coulis au choix.

CAFÉS ALCOOLISÉS – 18+

Café Cognac · 9,00 €

Café Armagnac · 9,00 €

Café Calvados · 8,90 €

Café Baileys · 8,90 €

Digestifs – 4 cl – 18+

8,50 € · Get 27 · Get Menthe Citron · Limoncello · Malibu · Vodka

8,90 € · Baileys · Calvados · Get 31

9,00 € · Gin Gibson

9,50 € · Armagnac · Cognac