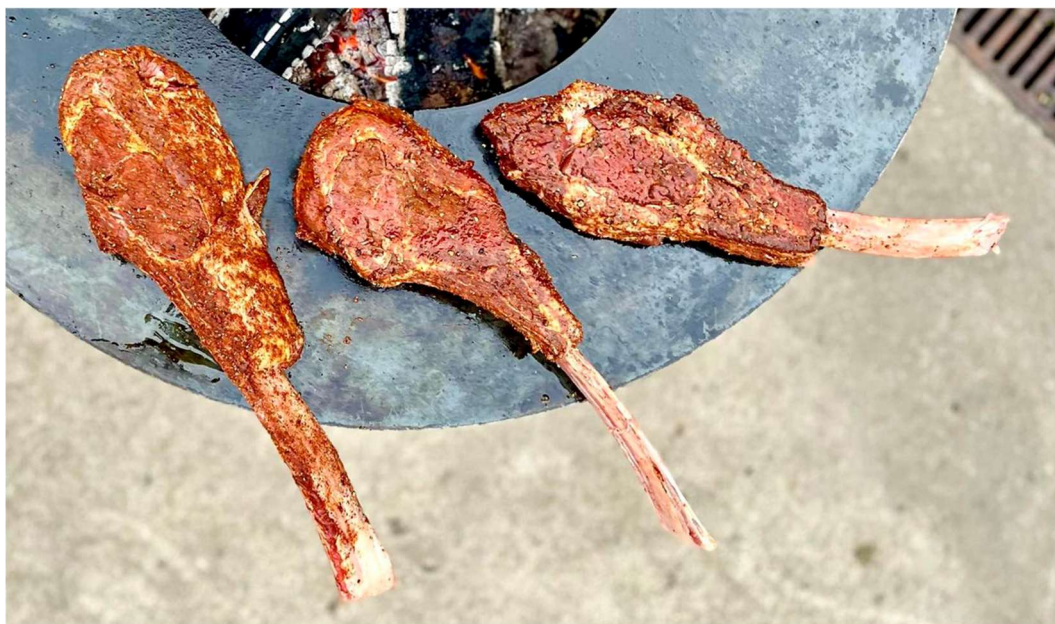


BBQ Brasero



Le brasero, c'est le BBQ revisité façon chill & gourmet. Avec sa grande plancha ronde, il s'adapte à toutes les envies : viandes, poissons, crustacés... bref, tout ce qui se mange ! La cuisson au feu de bois douce garde le goût intact et préserve la délicatesse des produits.

LIVE COOKING - Durant l'apéritif, la cuisson se déroule en direct, apportant chaleur et convivialité à l'ambiance. Par la suite, le brasero trouve sa place sur le buffet, offrant un espace de partage où chacun peut se servir, à la manière d'un corner street food élégant et gourmand.



Chill & Grill

Saveurs authentiques pour un moment partagé en toute simplicité.

Chipolata
Merguez
Tranche de lard Tex-Mex
Pilon de poulet mariné

Signature

La sélection préférée du chef Loïc.

Ribs à la provençale
Brochette de volaille miel-moutarde
Tranche de cochon de lait au thym et romarin
Scampis marinés à l'ail, citron et piment

Nomad Fire

Voyagez à chaque bouchée.

Inde – Brochette de poulet Tandoori
Thaïlande – Scampis et marinade thaïlandaise à la citronnelle
Etats-Unis - Lard à la mode Buffalo
Japon – Côte de bœuf tranchée minute façon teriyaki

MEAT & FISH

L'harmonie parfaite entre produits de la mer et saveurs de la terre.

Côte de bœuf tranchée minute au Chimichurri
Magret de canard snacké sur peau
Filet de saumon au miel et noix de pécan
Brochette de scampis au chorizo

UNIK

Ingrédients nobles, cuissons maîtrisées et touches gourmandes.

Gambas entière flambée au Pastis
Filet de saumon cuit sur peau, aneth et citron
Tomahawk de bœuf façon dry rub
Côtelette d'agneau au beurre d'ail



Accompagnez votre brasero à votre façon !

Choisissez l'une des trois formules ci-dessous et composez-la selon vos envies. Féculents, sauces, salades ou pains... tout est pensé pour que vous créiez votre assiette idéale, chaude ou fraîche, au rythme de votre brasero.

Formule FIRE

3 féculents froids
4 salades
3 sauces froides
1 pain

Formule SMOKY

1 accompagnement
chaud
1 sauce chaude
3 féculents froids
4 salades
3 sauces froides
1 pain

Formule FLAME

2 accompagnements
chauds
1 sauce chaude
3 féculents froids
4 salades
3 sauces froides
2 pains

Meat & Fish – viandes et poissons en supplément

Envie de booster votre brasero ? Il est possible d'ajouter des viandes et/ou poissons en supplément, à choisir librement parmi la sélection ci-dessous.

Côte de bœuf irlandaise

Picanha de bœuf

Moules

Saint-Jacques

Hot Starches – accompagnements chauds

Féculents et légumes chauds spécialement sélectionnés pour accompagner vos grillades.

Pommes de terre grenailles aux herbes aromatiques

Gratin dauphinois classique

Gratin dauphinois aux champignons et à la truffe

Smashed potatoes (pommes de terre écrasées au brasero)

Poêlée de légumes

Halloumi grillé – fromage chypriote

Nouilles sautées façon thaï

Hot Sauces – sauces chaudes

Réductions et sauces maison, élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

Sauce béarnaise à l'estragon

Sauce hollandaise

Sauce forestière

Sauce poivre

Sauce Kriek

Sauce miel-moutarde



Cold Starches – féculents froids

Préparations froides à base de pommes de terre, pâtes, etc. assaisonnées avec justesse pour apporter équilibre et fraîcheur.

Salade de pâtes grecques – tomates, feta, sucrose, yaourt grec et citron

Salade de macaronis – pesto, tomates confites, poivrons, roquette et Grana Padano

Cavatappi alla crudaiola – tomates, ail, basilic, huile d'olive et ricotta

Taboulé aux petits légumes

Salade de quinoa – pois chiches et lentilles

Salade de pommes de terre – oignons rouges, herbes et mayonnaise maison

Salade de pommes de terre à l'indienne – mayonnaise, oignons rouges, pommes et curry

Nouilles à la thaï et légumes croquants

Fresh Picks – salades froides

Salades de saison, légumes croquants et herbes fraîches, pour une touche végétale, légère et colorée.

Salade de roquette au chèvre frais – mûres, noix et crème balsamique

Salade de courgettes – fraises, feta et pignons de pin (en saison)

Salade de pastèque – feta émiettée, pistaches, menthe et zestes de citron (en saison)

Salade de fenouil – pommes, noix, raisins secs et vinaigrette moutarde-aneth

Carpaccio de tomates colorées – mozzarella, basilic, huile d'olive et fleur de sel

Salade façon César – laitue, tomates cerises, œufs, parmesan, croûtons à l'ail et sauce César

Salade de concombres et tomates – iceberg, olives et oignons rouges

Salade iceberg et chicons – pommes, croûtons et vinaigrette au curry

Salade de tomates cerises et fraises – basilic et crème balsamique (en saison)

Carpaccio de concombres et kiwis – feta émiettée, oignons rouges et ciboulette

Salade de pêches – mozzarella, jeunes oignons, basilic et estragon

Salade de melon – pommes, noix de pécan et menthe (en saison)

Salade de chou et carottes – basilic thaï, cacahuètes et vinaigrette sésame

Cool Dips – sauces froides

Sauces froides maison, idéales pour relever les grillades et créer des accords tout en finesse.

Mayonnaise

Tartare

Cocktail

Aïoli

Mayonnaise à la truffe

Mayonnaise au guacamole

Mayonnaise sriracha

Aïoli à la coriandre

Tzatziki

Street Breads - pains

Sélection de pains à partager autour du brasero pour accompagner chaque met.

Parisiennes et beurre

Foccacia au thym et romarin

Ciabatta rustique et beurre

Pour les enfants

Pour les enfants de moins de 10 ans, nous proposons une formule pain-saucisse, composée d'un pain de boulanger, d'une saucisse de campagne et de ketchup. Cette option permet aux enfants de manger facilement, que ce soit debout à l'extérieur ou assis à table, sans mobiliser trop de temps. Les saucisses sont cuites au brasero, au même titre que les préparations destinées aux adultes.

Pain-saucisse pour les *Kids*

Formules disponibles pour minimum 30 adultes.

