

BARBAQUE

EN FOLIE !



DU 2 AVRIL
AU 3 MAI

**Des pièces d'exception.
Des cuissons maîtrisées.
Ici, la viande devient un art.**

**LA CÔTE &
L'ARÊTE**



EXPERT de la **BARBAQUE**

• Depuis 15 ans •

ENTRÉE

GRAVLAX DE BŒUF - 12,50 €

Jambon de bœuf affiné, croûte de poivre et beurre Café de Paris.

PLATS

TARTARE CANAILLE - 21,50 €

Viande de bœuf, jambon Serrano, Grana Padano et huile de noisette.
Supplément escalope de foie gras poêlée. + 6 €

CÔTE DE COCHON PERSILLÉE & FUMÉE - 19,50 €

Cuite à basse température, fumée au thym sous cloche
et beurre Café de Paris.

CÔTE DE BŒUF DU TERROIR À LA MOELLE - 80€/KILO (VENTE AU POIDS)

Grillée et tranchée sur une planche, échalotes croustillantes
et mousse de moelle.

MAGRET DE CANARD FARCI - 29,50 €

Magret entier farci d'une escalope de foie gras poêlée.

PARRILLADA EN FOLIE ! - 95€ (POUR 2/3 PERSONNES)

Sélection de viandes grillées :

- Côte de cochon fumée au thym, beurre Café de Paris
- Faux-filet sur os
- Magret entier farci au foie gras

Accompagné d'une mousse de moelle et échalotes croustillantes.

**Tous nos plats sont servis avec FRITES MAISON et
SALADE À VOLONTÉ**

**Chez nous, la viande
n'est pas un simple
ingrédient.
C'est une histoire de
passion,
de savoir-faire
et de transmission.**