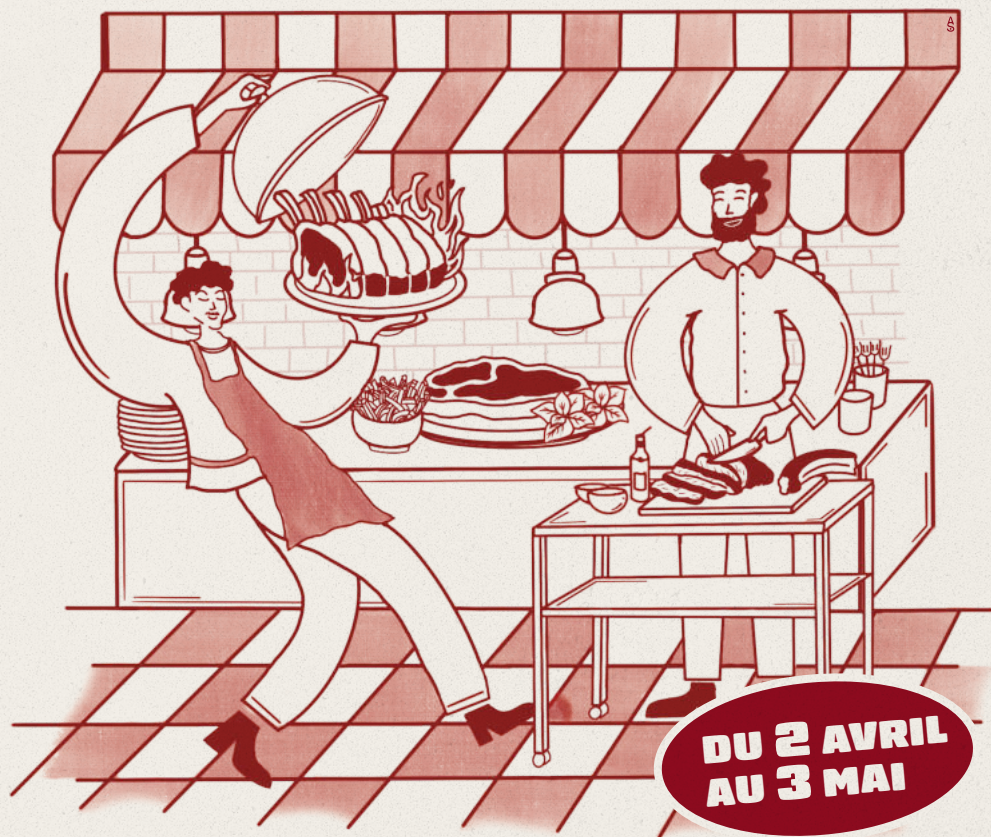


# BARBAQUE

## 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**

A close-up photograph of a chef's hands seasoning a large, raw piece of meat. The chef is wearing a black apron over a light blue shirt. The background is dark, and the lighting highlights the texture of the meat and the falling salt. The text is overlaid on the upper half of the image.

# **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 AU COUTEAU - 27,50 €**

Bœuf taillé au couteau, jambon Serrano, Grana Padano, huile de noisette et escalope de foie gras poêlée.

## **CÔTE DE COCHON PERSILLÉE & FUMÉE - 19,50 €**

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

## **CÔTE DE BŒUF DU TERROIR - 80€/KILO (VENTE AU POIDS)**

Origine France, 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.**