



Couvert


Couvert (par personne) Variétés de pains et de beurres à «Marché»* 2,5 / Olives 1,5 *

Pour Déguster – Les Entrées

Rouleaux de Printemps au Poulet avec Sauce Chili Douce (s)	9,9
Croquettes de Porcelet (s)	9,9
Mini Buffalo Mozzarella, Laminé Tomate Rose et Sauce Balsamique*(v)	10,5
Taco au Saumon Fumé, Crème d'Avocat et Cornichons à la Maison*	10,5
Keftas de Boeuf et Épices, Mini tortilla de blé, Sauce Yaourt et Menthe *(s)	10,5
"Trempe le Pain" Crevettes*(s)	12,9
Sélection de Fromages et Confiture à la Maison*(v)	10,5
Crème de Tomate et Carrote Rôti Avec l'oeuf de Caille (gf, v)	5
Crème de Lentilles et Coco (gf, vg)	5
Sélection de Viandes Fumées, Fromage, Grissinis et Olives (2 Personnes) *	16,9
Goûter et Partager - Sélection de 4 entrées du chef	18,5

Rouleaux de Printemps au Poulet, Croquettes de Porcelet, Mini Buffalo «Mozzarella», "Trempe le Pain" Crevettes

Dy Jospier* - De notre Grill

Côtes Levées de porc ibérique confites B.B.Q. 350 g*	15,9
Poulet "Piri Piri" Cuisses (Désossés) 200 g*(s)	14,9
Steak Filet d'Agneau 200 g* 	22,9
Magret de Canard (Bio) B.B.Q. 300 g*	24,9
Filet Mignon 200 g*	25,5
<i>La plus noble et la plus tendre des coupes au goût équilibré et à la texture parfaite sans matière grasse.</i>	
Chateaubriand 400 g*	50
<i>Coupe traditionnelle qui représente la partie noble du filet mignon, elle a une saveur élégante et délicate.</i>	

Le chef est allé à la boucherie

Partager

Trois Garnitures Accompagnements et Trois Sauces Inclus

Poids approximatif

Prix au kilo

Tomahawk Steak 1 Kg à 1,5 Kg*	€
<i>Celui choisi par les amoureux de l'art du Grill. Une coupe très savoureuse avec os, marbrée, juteuse, tendre avec une saveur riche et intense.</i>	
Ribeye Steak 600 g à 900g*	€
<i>Coupe légèrement persillée, avec une partie de gras qui lui donne une saveur intense et une texture moelleuse.</i>	
T-Bone Steak 800 g à 1 Kg*	€
<i>Deux expériences en une seule coupe, Filet Mignon et Contre-Filet séparés par un os en forme de T. Coupe très équilibrée de saveur et de texture.</i>	
Tataki Steak 600 g à 850 g*	€
<i>Le tataki est une technique traditionnelle japonaise de préparation et de découpe de la viande. Bifteck de Contre-Filet spécial au goût et à la texture caractéristiques d'une coupe sans gras.</i>	
"Rumpsteak Wagyu" 500 g à 600 g*	€
<i>Cette viande est bien persillée, extrêmement tendre et a une saveur riche, que l'on ne trouve qu'à Wagyu.</i>	

Sauces

Poivre (sss/gf) / Champignons (gf) / À la menthe (gf/s) / B.B.Q. (gf) / Beurre à l'ail et aux herbes (gf) 2 €

Pâtes et Risotto

Risotto aux Champignons et Parmesan (v,gf)	15,5
"Fagottinis" aux Poires Douces, Fromage Sauce et Pepperoni Croustillant (s)	18,9
Raviolacci de Seitan et Potiron à la Sauce Tomate et Graines (v)	18
"Gnocchi" de Pommes de Terre, Burrata, Jambon et Pesto d'Amandes	18,9
"Fausse" Lasagne de crevettes aux épinards, chili et légumes	20

Salades frais du marché

Salade de fromage de Chèvre, Miel, Noisettes, Orange et Carottes Grillées*(v)	14,5
Salade de Quinoa Colorée, Poulet Grillé et auge au Yaourt Grec*	15,5

Hamburger...

Burger de Boeuf à la Maison 180g*	15,9
<i>Oignon Rouge Confit, Fromage Cheddar, Pancetta Accompagné de Frites 'Marché' et Mayonnaise à l'Ail</i>	
* Possibilité de Double + 7 €	

Le Restaurant Suggère...

Spécialité du Chef (Tradition, Art et Saveur)	26
--	----

De notre mer...

Morue Fraîche Avec Croûte d'Olives et Purée de Pommes de Terre *	21,5
Filet de Thon Avec Risotto au Citron Vert et Asperges (gf)	24,5
Poulpe Sauté et Rôti avec Textures de Patates Douces (gf)	24,5
Longe de Saumon à la Sauce Aigre-Douce et Boulgour aux Légumes (s)	21,5
Crevettes Grillé 'Super' Servi avec Riz Basmati et Sauce "Pica-Pau" (gf/s)	31,5

Choisir les Accompagnements!

Épinards à la Crème (v)	4,8
Pommes de Terre Frites «Marché» (vg,gf)	4,2
Salade de Légumes Frais (vg,gf)	4,5
Purée de Pomme de Terre (v,gf)	4,5
Purée de Pomme de Torre Douces Violettes (v,gf)	4,5
Légumes Grillés et Origan (v,gf)	5
Riz Basmati au Citron (v,gf)	4
Mélange de Champignons Sautés (vg,gf)	4,8

Cuissons des viandes

Bleu	Saisi sur l'extérieur, complètement rouge toute le long	45° - 50°
Saignant	Cuit à l'extérieur, rose au centre à 75%	50° - 58°
A Point	Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25%	58° - 65°
Cuit	Légerement rose au centre	65° - 71°
Bien Cuit	Complètement cuit à coeur	mais 71°

s,ss,sss-Épicé v-Vegetarian vg-végétalien gf-Sans Glûten *-Possibilité de faire sans gluten

Si vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire, veuillez en informer notre équipe. Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé. TVA incluse au taux légal en vigueur - Dans cet établissement il y a un livre de réclamations Tarifs en Euros

- Toutes nos viandes sont servies en tranches € Prix du jour affiché sur un tableau dédié à consulter à l'accueil et à côté de la balance de pesage

Chefe - Márcio-Silva

