



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)	9,5
Croquettes de Porcelet (s)	9,5
Mini Buffalo Mozzarella, Laminé Tomate Rose et Sauce Balsamique*(v)	10
Tartare de Saumon Fumé, Houmous de Betterave et Perles Citriques*	10
Keftas de Boeuf et Épices, Légumes Vinaigrés, Sauce Yaourt et Menthe *(s)	9,9
“Trempe le Pain” Crevettes*(s)	12,5
Sélection de Fromages et Confiture à la Maison*(v)	9,5
Crème de Tomate et Carrote Rôti Avec l’ouef 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 (s)	17,9

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

Pâtes et Risotto

Risotto aux Champignons et Parmesan (v, gf)	14,9
“Fagottinis” aux Poires Douces, Fromage Sauce et Pepperoni Croustillant (s)	17,9
Raviolacci de Seitan et Potiron à la Sauce Tomate et Graines (v)	18
“Tagliatelle all U’ovo” aux Crevettes et Légumes*(ss)	19,9

Salades Frais du marché

Salade de fromage de Chèvre, Miel, Noisettes, Orange et Carottes Grillées*(v)	13,9
Salade de Quinoa Colorée, Poulet Grillé et Sauce au Yaourt Grec*	15
“Poke Bowl” Thon ou Saumon, Riz Sushi, Algues et Mangue Fraîche (gf)	19,8

Hamburger...

Burger de Boeuf à la Maison 180g * 15,5


Oignon Rouge Confit, Fromage Cheddar, Pancetta
Accompagné de Frites ‘Marché’ et Mayonnaise à l’Ail

* Possibilité de Double + 6,5 €

Dy Jospier* - De notre Grill

Le Restaurant Suggère...

De notre mer...

Côtes Levées de porc ibérique confites B.B.Q. 350 g*	15,9
Poulet “Piri Piri” Cuisses (Désossés) 200 g*(s)	13,9
Steak Filet d’Agneau 200 g* 	22,9
Magret de Canard (Bio) B.B.Q. 300 g*	24,9
Filet Mignon 200 g*	24,9
<small>La plus noble et la plus tendre des coupes au goût équilibré et à la texture parfaite sans matière grasse.</small>	
Chateaubriand 400 g*	49
<small>Coupe traditionnelle qui représente la partie noble du filet mignon, elle a une saveur élégante et délicate.</small>	

Frais de la Mer (Poisson du jour)	23
Morue Fraîche Avec Croûte d’Olives et Purée de Pommes de Terre *	21
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 ‘Super’ Servi avec Riz Basmati et Sauce “Pica-Pau” (gf/s)	33

Le chef est allé à la boucherie

Partager

Trois Garnitures Accompagnements et Trois Sauces Inclus

Poids approximatif

Prix au kilo

Tomahawk Steak 1 Kg a 1,5 Kg*€
<small>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.</small>	
Ribeye Steak 500 g a 1 Kg*€
<small>Coupe légèrement persillée, avec une partie de gras qui lui donne une saveur intense et une texture moelleuse.</small>	
T-Bone Steak 700 g a 900 g*€
<small>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.</small>	
Tataki Steak 650 g a 850 g*€
<small>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.</small>	
“Wagyu Westholme” (Coupe du jour)*€
<small>Cette viande est bien persillée, extrêmement tendre et a une saveur riche, que l’on ne trouve qu’à Wagyu.</small>	

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 au Beurre d’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 a 75%	50° - 58°
A Point	Cuit à l’extérieur, rose au centre a 25 %	58° - 65°
Cuit	Légerement rose au centre	65° - 71°
Bien Cuit	Complètement cuit a coeur	mais 71°

Sauces

Poivre (sss/gf) / Champignons (gf) / À la menthe (gf/s) / B.B.Q. (gf) / Beurre à l’ail et aux herbes (gf)
1,5 €

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

