

SERVICE CONTINU
OPEN ALL DAY

ENTRÉES

<i>Crab cake façon Maryland</i> (Crabcake)	15	<i>Chorizos et morcilla</i> (Mixed grilled of sausages)	9
<i>Ceviche péruvien mariné au citron vert</i> (Ceviche)	14	<i>Ris de veau croustillants</i> (Grilled sweetbreads)	16
<i>Salade épicée de boeuf</i> (Beef salad) petite 10 / grande 16		<i>Os à moelle fendu et ses piquillos</i> (Grilled bone marrow)	7
<i>Salade Caesar au Poulet</i> (Caesar salad) petite 9 / grande 15		<i>Camembert à la truffe du Périgord</i> (Grilled camembert) chauffé dans la braise pour 2 personnes	32
<i>Potage Charbon Rouge</i> (Charbon Rouge soup)	8	<i>Tiradito de boeuf Argentin</i> (Beef carpaccio)	10
<i>Poulpe grillé, salade et sauce aïoli citronnée</i> (Grilled octopus)	13	<i>Tiradito de saumon Label Rouge</i> (Saumon carpaccio)	10
<i>Empanadas Argentin</i> (Argentinian pastry turnover)	8	<i>Tiradito de foie gras du Sud Ouest</i> (Foie gras carpaccio)	15

seulement
le soir
Only at night

VIANDES

BOEUF ANGUS ARGENTIN (ARGENTINIAN ANGUS BEEF)

<i>Bife ancho</i> (Entrecôte / Rib-eye steak)	300gr	30
<i>Lomo</i> (Filet / Tenderloin)	250gr	35
<i>Bife de chorizo</i> (Faux-filet / Striploin steak)	300gr	29
<i>Pincho Argentino de lomo & molleja</i> (Brochette de filet de boeuf et ris de veau / Skewered beef & sweetbreads)	250gr	29

BOEUF BLACK ANGUS US (AMERICAN BLACK ANGUS BEEF)

<i>Asado de Tira</i> (Travers de boeuf / Short ribs of beef)	450gr	27
<i>Skirt steak</i> (Churrasco ou Hampe)	280gr	29
<i>Bone-in tenderloin</i> (Filet avec os)	400gr	58
<i>Bone-in rib of beef for 2</i> (Côte de boeuf pour 2)	1kg	98
<i>Hamburger</i> (Bacon & cheddar)	285gr	18

VIANDE FRANÇAISE (FRENCH MEAT)

<i>Chateaubriand de race Charolaise</i>	500gr	70
<i>Carré d'agneau</i> (Rack of lamb)	370gr	29
<i>Côte de veau</i> (Veal cutlet - Origine UE)	350g	32
<i>Tartare Charolais coupé au couteau</i>	180gr 360gr	

BOEUF WAGYU JAPONAIS (WAGYU BEEF)

<i>リブロース</i> (Entrecôte de NZ / Rib-eye steak)	250gr 500gr	73 146
<i>サーロイン</i> (Faux-filet AUS "KOBE" / NY Striploin steak)		80 160



ACCOMPAGNEMENTS Légumes grillés - Salade Caesar - Frites maison - Frites de manioc - Salade du maraîcher - Riz Dominicain

POISSONS

<i>Filet de thon</i> (Fillet of tuna)	25	<i>Grosses crevettes</i> (King prawns)	25	<i>Saumon d'Ecosse</i> (Label Rouge Scottish Salmon)	16
---------------------------------------	----	--	----	--	----

DESSERTS

<i>Fontainebleau aux fruits tropicaux</i> Fontainebleau soft cheese with tropical fruits	8	<i>Crèmeux au chocolat Tainori</i> Chocolate cream from Santo Domingo	10
<i>Mille-feuille au Dulce de Leche</i> "Dulce de Leche" milk caramel millefeuille (Napoléon)	10	<i>Volcán de turrón y helado de nata</i> Mi-cuit aux nougats et sa glace / melting nougat pudding with ice-cream	10
<i>Cheesecake</i>	10	<i>Brioche perdue et glace mascarpone</i> Brioche french toast and mascarpone ice-cream	10