

SOIR

Les viandes du Monde
Grillées au Charbon de Bois

SERVICE CONTINU
OPEN ALL DAY

ENTRÉES

Ceviche de poissons du marché	11
Charcuterie	11
Crab cake	12
Gazpacho	8
Salade de boeuf épicé	8
Salade Caesar	petite 9 / grande 15
Poulpe grillé	13
Empanadas (petit chausson Argentin garni à la viande)	8

spécialités

GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS

VIANDES

BOEUF ARGENTIN ANGUS ou HEREFORD Tendre et racé

Ojo de bife (Entrecôte de Boeuf)	300gr	29
Lomo (Filet de Boeuf)	200gr	33

VIANDE FRANÇAISE Élegante et authentique

Faux-filet <small>SALERS</small>	300gr	32
Pavé d'agneau de lait	220gr	28
Côte de veau <small>ORIGINE EU</small>	250gr	28

BOEUF US BLACK ANGUS Riche et fondant

Rump cover (Picanha)	250gr	19
Skirt steak (Churrasco ou Hampe)	250gr	24

spécialités

Bone-in Tenderloin (Filet avec os)	400gr	58
Bone-in Ribeye (Côte de Boeuf)	1kg pour 2 personnes	49 / personne
Hamburger bacon grillé, cheddar	180gr	16

BOEUF JAPONAIS WAGYU élevé en NZ spécialité Persillé et de lointaine tradition

サーロイン (Entrecôte)	250gr	73
-------------------	-------	----



POISSONS

Bar entier et préparé	25
Gambas	19
Saumon Label Rouge	16

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés, Frites maison, Frites de manioc, Salade du maraicher, Salade Ceasar

DESSERTS

Soupe de yaourt/goyave/chocolat blanc	7
Cheesecake	10
Brioche perdue/café/mascarpone	10
Glace et sorbet	7
Ganache Chocolat /banane	9
Soupe de fraises/gingembre	8
Mille-feuille au Dulce de Leche	10