



Côté plancha



Au feu de bois

(Uniquement le vendredi)

Pour patienter :

- Brochette de scampis et ananas au citron vert, salade thaï **14.00 €**
- Travers de porc au miel et sauce soja, coleslaw **12.00 €**
- Yakitori de poulet au paprika fumé, taboulé **11.50 €**
- Boudin noir G. BLAISE, compote de pommes au vin rouge **12.00 €**

Ensuite :

- Magret de canard mariné au gingembre et 5 épices **28.00 €**
- Pluma de porc ibérique : *viande située entre l'épaule et le filet du porc.* **29.00 €**
La pluma est particulièrement appréciée pour sa tendreté, sa jutosité et son persillage intramusculaire.
- Bavette d'ailoyau marinée au Jack Daniels **25.00 €**
- Pavé de saumon **24.50 €**
- Saucisses maison à la tartufata **18.00 €**

**Les plats sont accompagnés de crudités, légumes chauds,
Pomme de terre sauce béarnaise, mayonnaise au poivre, sauce barbecue.**

Dessert :

- Ananas flambé, glace noix de coco **10.00 €**

VEUILLEZ NOUS PREVENIR EN CAS
D'INTOLERANCE OU D'ALLERGIE