



MENU BRASERO

Les Jeudis Soirs & Dimanches Midi et Soir

ENTRÉES

Salade César au saumon fumé	22 €
Burrata crémeuse, tomates d'antan, pesto, focaccia	21 €
Tartare de daurade, agrumes, huile d'olive, herbes fraîches	22 €
Tacos croustillant à l'effiloché d'agneau, cheddar, oignons pickles	21 €
Os à moelle rôti, pain de campagne à l'ail, fleur de sel, persil	19 €

CÔTÉ TERRE

PICANHA ANGUS	38 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL	36 €
CÔTELETTES D'AGNEAU	38 €

CÔTÉ MER

CAMERON	36 €
PAVÉ D'ESPADON	29 €
POULPE GRILLÉ	33 €

À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF ANGUS (120 €)

3 garnitures, 3 sauces, os à moelle

BRASERO TERRE & MER (120 €)

Picanha, Magret, Cameron, Poulpe, mais grillé, pommes de terre

GARNITURES : pommes grenailles, frites maison, riz façon paëlla, mais grillé

SAUCES : Chimichurri, poivre, vierge, beurre blanc au champagne



DESSERTS

BRIOCHE
PERDUE (14 €)

COOKIE
MINUTE (15 €)

ASSIETTE DE FRUITS
FRAIS (12€)