



“ Sharing food is
the best way to
create memories”

MEAT
HEAT

TO SHARE

Carpaccio / Aubergine / Balsamico / Focaccia	€ 24 ⁵⁰
Camembert fondue avec du pain grillé	€ 16 ⁵⁰
filet de bœuf Tataki (avec foie gras +€6)	€ 29 ⁵⁰
Grillé os à moelle avec du pain grillé	€ 18 ⁵⁰
PAIN HÉRISSON À L'AIL ET À LA MOZZARELLA	€ 26 ⁵⁰
Tartare d'Anvers aux sandwiches grillés	€ 21 ⁵⁰
Boules orientales (Laqués +€3)	€ 10 ⁵⁰
Crevettes grillées argentines / huile d'olive / herbes du jardin	€ 11 ⁵⁰
Tortillas / Fromage / Sauce mexicaine + viande hachée épicée + €3	€ 14 ⁵⁰
Côtes de porc grillées(6). Ou ailes de poulet(8) Nature / laqués (+€3)	€ 12 ⁵⁰
Jambon cru Italien avec du pain grille	€ 21 ⁵⁰
Bruchettas de la maison	€ 11 ⁵⁰
Frites bravas	€ 8 ⁹⁰
Caviar d'aubergine	€ 8 ⁵⁰

“ work hard, snack often.”

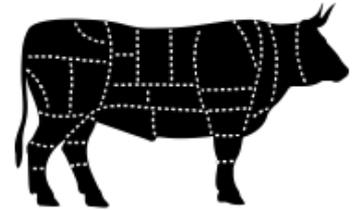
SALADS

Végétaux	€ 21 ⁵⁰
Crevettes	€ 32 ⁵⁰
Fromage de chèvre	€ 24 ⁵⁰
Poulet avec une touche orientale	€ 26 ⁵⁰

**“ I don't eat red meat but sometimes
a man needs a good steak”**

MEAT

Côtes levées grillées (Naturelles / laquées (+€5))	€ 23 ⁵⁰
Poulet	€ 16 ⁵⁰
Mélange du chef (château briand, poulet, agneau, saucisse)	€ 11/100gr
Mélange de saucisses (chipo, merguez, tripes blanches, saucisse au fromage)	€ 7/100gr
Brochette de saucisse géante (250g)	€ 16 ⁵⁰
Poulet Saltimbocca (Fromage de chèvre, mozzarella)	€ 29 ⁵⁰
côtelettes d'agneau	€ 8 ⁵⁰ /piece
Couronne d'agneau (+-350gr)	€ 15/100 gr



BUTCHER'S CUT

Chateau briand WitBlauw € 13/100gr

Filet pur WitBlauw €17/100gr

Ribe eye WitBlauw €14/100gr

Côté à l'os witblauw (depuis 1 kilo) € 12/100gr

Mélangez brochette géante de poulet ou de porc (250 grammes) € 21⁵⁰

Brochette géante de boeuf ou d'agneau (300 g) € 32⁵⁰

Dégustation Viande affinée (min 1.2 kg)

Prix du jour

FISH

Saumon (200-250gr) ou 2 Filets de bar filets ou 6 crevettes € 29⁹⁵

“ Eat good, feel good”

BIJGERECHTEN

Légumes grillés € 16⁵⁰

Mélange de légumes froids € 16⁵⁰

Frites bravas € 8⁹⁰

Frites de patates douces bbq € 10⁹⁰

Pommes de terre sautées € 8⁹⁰

Du pain grillé avec de l'huile d'olive savoureuse. € 7⁵⁰

SAUZEN

Sauce de la maison : Tartare léger et épicé € 7⁹⁰

Sauces froides : Mayonnaise, Ketchup, cocktail, etc. € 1⁷⁵

béarnaise, sauce au poivre, sauce Champion ,
sauce vin rouge € 7⁹⁰

DESSERTS

Moelleux / crumble au chocolat / glace vanille € 11⁵⁰

Tarte aux pommes normande / crumble au chocolat
/ glace vanille € 11⁵⁰

Classique dame blanche € 11⁵⁰

Crèma Catalana, finie en direct à table € 11⁵⁰