



“ 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 | € 16 ⁵⁰ |
| PAIN HÉRISSON À L'AIL ET À LA MOZZARELLA | € 20 ⁵⁰ |
| Tartare d'Anvers aux sandwichs grillés | € 19 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.”

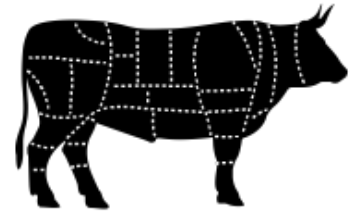
SALADS

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Végétaux | € 21 ⁵⁰ |
| Crevettes | € 27 ⁵⁰ |
| Fromage de chèvre | € 23 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) | € 9 ⁵⁰ /100gr |
| Mélange de saucisses (chipo, merguez, tripes blanches, saucisse au fromage) | € 6.5/100gr |
| Brochette de saucisse géante (250g) | € 16 ⁵⁰ |
| Poulet Saltimbocca (Fromage de chèvre, mozzarella) | € 27.50 |
| côtelettes d'agneau | € 8 ⁵⁰ /piece |
| Couronne d'agneau (+/- 350gr) | € 15/100 gr |



BUTCHER'S CUT

Chateau briand WitBlauw € 11/100gr

Filet pur WitBlauw €15/100gr

Ribe eye WitBlauw €12/100gr

Côté à l'os witblauw (depuis 1 kilo) € 11/100gr

Mélangez brochette géante de poulet ou de porc (200 grammes) € 21⁵⁰

Brochette géante de boeuf ou d'agneau (200 g) € 28⁵⁰

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