



MENU

ENTRÉES

Burrata a la truffe	14
Carpaccio de boeuf	16
Carpaccio de boeuf Wagyu	20
Carpaccio de boeuf Burrata	20
Croquettes de Boeuf Wagyu	19
Croquettes de crevettes fait maison	17
Croquettes de fromage fait maison	15
Duo de croquettes fait maison	16

STREET FOOD

Yakitori	15
4 Brochettes de poulet enrobées de sauce Teriyaki	
Duo de tacos	15
Duo de tacos a la viande de boeuf éffiloché	
Trio de burger Wagyu	25
Salade au poulet	18
Salade Gourmande, Suprême de volaille	
Salade chèvre chaud	17,5
Salade gourmande Chèvre Chaud	
Salade végétarienne	17,5
Salade Gourmande aux légumes de saisons	

VIANDES D'EXCEPTION

Entrecôte de Bœuf Black Angus 300 Gr Coupe épaisse de la partie centrale du dos, avec une marbrure fine.	30
Faux Filet Black Angus 300 Gr Coupe noble du milieu du dos.	26
Côte à l'os de Bœuf Simmental 500 Gr Issue de la côte première, combinaison de viande tendre et de gras.	40
Filet Pur Nouvelle-zélande 250 Gr Morceau maigre et très tendre, avec une texture fondante.	36
T-Bone Black Angus 500 Gr Coupe avec os enT, filet pur d'un côté, faux-filet de l'autre.	40
Tagliata de Bœuf Black Angus Filet grillé, tranché, recouvert de parmesan et huile de truffe.	35
Brisket de Bœuf 300 Gr Tranches issues du poitrail du bœuf Simmental, généreusement marbrées et fumées pendant 8 heures.	24
Couronne d'Agneau Pièce de viande délicate et savoureuse.	35
Filet de Volaille Servi avec légumes de saison et guacamole.	28
Souris d'Agneau Hot & Spicy Barbecue Cuite lentement, nappée de sauce barbecue relevée.	28
Souris d'Agneau Barbecue Honey Cuite lentement, nappée de sauce caramélisée au miel.	28
Carbonnade Flamande Mijoté de bœuf sans alcool.	24
Tomahawk Black Angus +-1,2kg Pour 2 personnes	100

VIANDES MATURÉES 300G

Picanha Wagyu Australien Grade 8-9+	70€
Faux filet Wagyu Australien Grade 8-9+	112.5€
Entrecôte Wagyu Australien Grade 8-9+	112.5€
Entrecôte Boeuf de galice	48€
Entrecôte Black Angus Uruguay	48€
Entrecôte Black Angus U.S.A	60€
Entrecôte Black Angus Nouvelle-zélande	60€
Entrecôte Black Angus Australien	60€

RIBS DE BOEUF

Hot & Spicy Barbecue	29.5
Honey & Barbecue	29.5
Nature Spareribs	29

BURGERS

The Wagyu Burger 150gr de Bœuf 100% wagyu Cheddar mature affiné 9 mois, salade d'iceberg ciselée, oignons caramélisés, tombé de tomates, sauce du chef.	25
The Galice Burger 200G de boeuf de galice espagnole ,Cheddar mature affiné 9 mois, salade d'iceberg ciselée, oignons caramélisés, tombé de tomates, sauce du chef.	25

ACCOMPAGNEMENT

NOS FRITES MAISON Classique 5 Patates douces 6 Parmesan 7 Cheddar & Bacon 7	NOS LÉGUMES Légumes de saisons 6 Salade verte 3 Pommes grenailles au thym 4
NOS PURÉE MAISON Classique 5 à la Truffe 8	

SAUCES

Trois Poivres Béarnaise Archiduc Entrecôte Creamy Truffle	Mayonnaise Maison Mayonnaise à la Truffe Mayonnaise Pesto Heinz Tomato Ketchup
---	---

SOFTS

Coca Cola	4
Coca Zéro	4
Fanta	4
Sprite	4
Iced Tea pétillant	4
Iced Tea pêche	4
Schweppes Agrumes	4
Schweppes Tonic	4
Oasis Tropical	4
Ginger Ale	5
Bru 1/2 L	6
Bru pétillant 1/2L	6

BOISSONS CHAUDES

Café (Nespresso au choix)	4
Expresso	4
Risretto	4
Cappuccino	5
Latté machiatto	5
Iced latté	6
Kusmi Tea	6

MOCKTAILS

Sunshine	10
Pasteque, citron vert, fruit de la passion, fraise	
Cucumber Party	10
Fruit de la passion, citron vert, concombre, menthe, gingembre.	
Mojito Passion	10
menthe, citron, fruit de la passion, fraise, glace pilée, eau gazeuse.	
Strawberry Violette	10
Violette & Fraise	
Mango Crush	10
Mangue, citron frais & gingembre	
Litcheezee	10
Litchee, citron frais, fraise.	

DESSERTS

Churros Crunchy	8
Crème Brûlée	11
Tiramisu à la Bruxelloise	11
Brioche perdue (French Toast)	11
Servie avec une boule de glace vanille	
Huisgemaakte chocolademoeleux	11
Servie avec une boule de glace vanille	
Feuilleté à la pistache	13
Pâte feuilletée et morceaux de pistaches, fourrée à la glace vanille	