



BARBECUE MÉDITERRANÉEN

LES ENTREES

- **Couteaux gratinés (par 6)**
à la soubressade de bellota et panko, huile aux herbes - 12€
- **Tataki de thon au barbecue**
Coulis mangue/gingembre /citron vert- 13€
- **Salade de poulpe au barbecue**
riz rouge de Camargue cuit dans son jus, aioli, tomates confites - 15€
- **Burratina de buffala des Pouilles**
orange, huile d'olive bio au basilic, noisettes - 12€
- **Crème de champignons, cèpes, oignons doux des Cévennes 12 €**
- *Magret de canard fumé, huile de persil, noisettes*

SUR LES BRAISES

- **Poisson du moment**
(Nous consulter)
- **Ribs de porc fermier de la Crau- 26€**
Sauce chimichurri
- **Bavette de Bœuf Hereford irlandais**
marinade miso/échalotes - 23€
- **Brochettes de magret de canard fermier des Landes - 25€**
(Maison Paris à Pomarez, marinade du moment)

BELLES PIÈCES DE VIANDE

(un accompagnement inclus, ne se partage pas)

- **Entrecôte de Taureau de Camargue AOP** - 35€
-
- **Noix d'entrecôte persillée** (*origine France/UE*)- 35€

À SE PARTAGER À DEUX

(Deux accompagnements inclus, prix au poids, en général entre 1 et 1,2 kg. Pour deux uniquement)

- **Côte de Bœuf Angus d'Irlande** - 11€/100g
Une maturation d'une quarantaine de jours offre un goût exceptionnel. Un élevage extensif dans les prairies irlandaises garantit saveur et tendreté.
-
- **Côte de Bœuf Angus de Camargue** - 9,50€/100g
Une viande rare avec une maturation de trois semaines, saveur unique, élevage dans les vastes espaces sauvages de Camargue (*selon disponibilité*)
-
- **Côte de Taureau de Camargue AOP** - 9,50€/100g
Élevage en liberté en Camargue ; goût unique et tendreté, une viande rare, notre spécialité !
-
- **Mixed Grill pour deux**
Frites et salade - 30€/pers
(*Voir notre ardoise*)

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison
- Légumes du moment au BBQ

Cocktails : 9.50€ une quarantaine de classiques, avec les beaux alcools de La Maison du Whisky

Vins au verre : une douzaine de références

Desserts maison