

## Les Entrées

Duo d'os à moelle <i>grillés à la fleur de sel &amp; toasts briochés</i>	18.0
Tranches de Holstein fumé <i>jeunes pousses</i>	18.0 / 26.0
Piments de padron grillés <i>gros sel</i>	12.0
Croquettes de carbonnade à la flamande artisanales <i>vismijn</i>	2 pièces 18.0
Croquettes aux crevettes grises artisanales <i>vismijn</i>	1 pièce 11.0 / 2 pièces 22.0
Scampis à l'ail <i>scampis, ail, beurre, sauce vierge</i>	18.0
Scampis diablo <i>scampis, ail, beurre, sauce diablo do chef (épicée)</i>	18.0
Cassolette de poule à la Galice <i>sauce vierge</i>	18.0
Planche Cecina <i>mature et fumée</i>	18.0 / 28.0

## Les Plats

Filet Américain <i>frites maison, laitue et mayonnaise</i>	24.0
Pavé Hereford Prime 220gr	31.0
Filet pur Black Angus 250gr	43.0
Entrecôte Holstein 320gr	41.0
Contre filet Holstein 300gr	33.0
Ribeye Wagyu/Holstein	47.0

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un coleslaw, d'une sauce au choix, de frites maison cuites à la graisse de boeuf ou de pommes de terre grenailles

## Côte à l'Os - Spécialités

- pour 2 personnes -

Frizona 600gr - pour 1 personne <i>Maturation : 4 semaines / Provenance : Espagne</i>	59.0
T-Bone 1,2kg <i>sauce au choix, frites comprises</i> <i>Maturation : 3 semaines / Provenance : Espagne</i>	115.0
Baltique Noire 1,2kg <i>sauce au choix, frites comprises</i> <i>Maturation : 4 semaines / Provenance : Pologne</i>	120.0
Rubia Gallega 1,2kg <i>sauce au choix, frites comprises</i> <i>Maturation : 5 semaines / Provenance : Espagne</i>	125.0
Simental Superior <i>sauce au choix, frites comprises</i> <i>Maturation : 6 semaines / Provenance : Suisse</i>	130.0

La maturation est un procédé qui permet l'obtention d'une viande juteuse et savoureuse, qui accentue l'arôme et développe des saveurs propres à chaque animal. Toutes nos viandes maturées sont servies avec frites et salade.

La cuisson 'saignante' est recommandée. Un temps de repos de 25 minutes est nécessaire avant la cuisson.

La viande est un produit naturel, si vous rencontrez un souci de qualité, n'hésitez pas à en informer notre personnel.