

Nos viandes d'exception

Nous vous proposons une sélection rigoureuse de viandes étrangères de qualité supérieure, issues des meilleures races. Chaque pièce est maturée sur place afin de révéler toute sa tendreté et sa richesse aromatique. La cuisson au feu de charbon de bois sublime leurs saveurs naturelles et offre une expérience authentique et généreuse à chaque bouchée.

Entrecôte Angus Hereford (300gr) Angleterre / Irlande 35.00€

Viande d'exception issue de la célèbre race Angus Hereford. Maturée sur place pendant plusieurs semaines pour une tendreté incomparable et des arômes intensifiés. Une pièce savoureuse, juteuse et riche en goût, sélectionnée avec soin pour les amateurs de viande de caractère.

Entrecôte Uruguay Angus Premium (300gr) 39.00€

Une pièce noble provenant des élevages d'Uruguay, réputés pour leur respect du bien-être animal et leurs vastes pâturages. Cette entrecôte Angus premium se distingue par sa tendreté exceptionnelle, son persillage délicat et ses saveurs intenses.

Entrecôte Limousin (300gr) France 38.00€

Originaire du cœur du terroir français, cette entrecôte provient de bovins de race Limousine, réputés pour la finesse de leur viande. Une texture fondante, un goût franc et subtil. Un grand classique, authentique et savoureux.

Entrecôte Argentine (300gr) 39.00€

Une pièce de bœuf d'exception, tendre et savoureuse, provenant des plaines argentines réputées pour leur élevage traditionnel. Grillée à la perfection, elle révèle une viande juteuse au goût intense, sublimée par sa belle persillade naturelle.

New York Steak (contre-filet) (400gr) Irlande 40.00€

Une pièce tendre et généreuse, issue du faux-filet, reconnue pour sa texture fondante et son goût prononcé. Un incontournable pour les amateurs de viande savoureuse.

Entrecôte Holstein non maturée (300gr) Pays-Bas 34.00€

Viande fraîche issue de la race Holstein, reconnue pour sa qualité constante et sa tendreté naturelle. Non maturée, elle offre une saveur douce et légère, sublimée par une cuisson rapide pour préserver toute sa fraîcheur. Idéale pour ceux qui préfèrent une viande au goût franc et authentique.

Filet Pur Irlandais non maturé (200gr) 36.00€

Viande tendre et délicate issue des bovins irlandais, réputés pour leur élevage naturel en plein air. Non maturé, ce filet offre une saveur fraîche et pure, avec une texture fondante qui fond en bouche. Idéal pour une cuisson précise et une dégustation élégante.

Accompagnement au choix : frites et salade mesclun **ou** ratatouille légumes grillés.

Allergènes : Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel de salle. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.

Nos viandes à partager

Découvrez nos pièces d'exception maturées sur place, généreuses et savoureuses, idéales pour une expérience conviviale.

Nos viandes sont comptées au gramme près. Nous coupons la viande, vous indiquons le poids exact, vous présentons, puis passons à la cuisson. Les pièces proposées varient généralement entre 800 et 2000 grammes.

Côte à l'os Simmental Suisse

(100gr) **11.00€**

Issue des prestigieux troupeaux de Simmental en Suisse, cette côte à l'os se distingue par une viande tendre et généreusement persillée. Élevés dans un environnement naturel préservé, ces bovins offrent une chair riche en saveurs et d'une qualité exceptionnelle. Cette pièce généreuse vous promet une expérience gustative authentique et raffinée.

Côte à l'os El Macho Italie

(100gr) **12.00€**

Viande premium issue de boeuf sélectionnés pour leur persillade riche et uniforme. Maturation prolongée pour une texture exceptionnellement fondante et des arômes intenses. Goût profond, puissant, avec une signature italienne élégante et authentique. Une pièce noble, généreuse et pleine de caractère.

T-Bone Black Angus Irlande

(100gr) **12.00€**

Pièce d'exception réunissant filet tendre et contre-filet savoureux. Viande persillée, juteuse et fondante, cuite au feu de bois pour une saveur intense et authentique.

Tomahawk de bœuf Salers Angus France / Ecosse

(100gr) **12.00€**

Alliance de deux races d'exception, généreuse et savoureuse, sélectionnée pour son persillé unique et sa tendreté remarquable. Grillée à la perfection pour révéler la richesse aromatique du Salers Angus, elle offre une expérience de dégustation authentique, entre caractère et finesse.

Tomahawk Rubia Gallega Espagne

(100gr) **13.00€**

Pièce d'exception issue de la célèbre race Rubia Gallega, originaire de Galice, au nord-ouest de l'Espagne. Ce tomahawk impressionne autant par sa taille que par l'intensité de ses saveurs. La viande, offre une texture fondante et un goût puissant aux notes de noisette.

Viande de la semaine

Sélection du chef, à découvrir auprès de notre équipe.

Accompagnement au choix : frites et salade mesclun **ou** ratatouille de légumes grillés.

Allergènes : Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel de salle. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.

Nos plats

Caressés par les flammes du charbon de bois, sont sublimés par une marinade secrète aux épices précieuses d'Arménie, éveillant vos sens à des saveurs ancestrales et authentiques, qui sont servies avec des frites et une salade mesclun ou ratatouille de légumes grillés.

Côtes de porc ibérique (350 à 400gr)	38.00€
Blanc de poulet (300 à 350gr)	24.00€
Côtes d'agneau (350 à 400gr)	32.00€
Spare ribs (600 à 700gr)	32.00€
Falafel (5pc)	18.00€

Nos suppléments

• Frites	5.00€
• Ratatouille de légumes grillés	8.50€
• Légumes grillés: champignons, courgettes, aubergines, tomates, poivrons et pommes de terre	10.00€
• Salade mesclun	4.00€
• Sauce ketchup/ mayonnaise/ bbq	1.00€

Nos sauces maison **4.00€**

- Sauce aux champignons flambée au cognac Ararat vieilli 3 ans
- Sauce au poivre vert flambée au cognac Ararat vieilli 3 ans
- Sauce béarnaise

Menu enfant **16.00€**

- Burger de bœuf
- Blanc de poulet

Les deux plats sont servis avec des frites et une sauce basic au choix.

Allergènes : Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel de salle. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.

Nos poissons

Grillés au feu de charbon de bois pour sublimer leur saveur naturelle.

Saumon (200gr)— accompagné de légumes sautés	30.00€
Thon (200gr) — accompagné de légumes sautés	34.00€
Gambas — (servies avec notre sauce spéciale, préparée à base de jus de cuisson, tomate, ail et herbes fraîches)	29.00€
Dorade royale (au four) — accompagnée de pommes de terre	32.00€
Bar (au four) — accompagnée de pommes de terre	34.00€

Nos burgers

Des viandes de qualité, des garnitures généreuses et des sauces savoureuses, le tout servi dans un pain moelleux.

Nos burgers sont accompagnés de frites et d'une sauce au choix.

- **Burger de bœuf belge** **22.00€**
Viande de bœuf belge, sauce au choix, salade, oignons rouge et tomate.
- **Burger de bœuf Black Angus irlandais** **26.00€**
Viande Black Angus, sauce poivre-mayonnaise, oignons caramélisés, pickles d'oignons rouges, cheddar affiné, roquette, crumble d'oignons et tomate.

Allergènes : Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel de salle. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.

APÉRITIFS

• Apéritif Maison (Amaretto & Cava)	10,00€
• Coupe de Cava	7,50€
• Kir vin blanc	8,50€
• Kir Royal (au Cava)	10,00€
• Porto blanc / rouge	7,00€
• Pineau des Charentes blanc	7,00€
• Martini blanc / rouge	7,00€
• Campari orange	9,50€
• Pisang orange	10,00€
• Batida de coco	7,00€
• Pastis Ricard (25cl)	8,00€
• Picon vin blanc	9,00€
Laurent-Perrier Brut (bouteille)	90,00€
Cava Brut (bouteille)	35,00€

SOFTS

• Coca-Cola / Coca Zéro / Ice tea/ Ice tea Pêche	3,50€
• Schweppes Tonic / Agrum/ Gini/ Oasis Tropical	4,50€
• Sélection Schweppes (<i>Ibiscus / Ginger Beer / Sicilian Lemon</i>)	5,00€
• Minute Maid (<i>Pomme / Orange / Tomate</i>)	4,00€
• Chaudfontaine plate ou pétillante (<i>0,5L</i>)	5,00€

COCKTAIL

MOCKTAIL

• Apérol Spritz / Limoncello Spritz	13,00€	• Virgin Spritz	10,00€
• Moscow Mule	13,00€	• Virgin Mule	10,00€
• Pink Army	13,00€	• Virgin Army	10,00€
• Gordon Tonic	13,00€		
• Bombay Tonic	15,00€		

NOS BIÈRES

- **Stella Artois 5,2%** 4,00€
- **Carlsberg 0,0%** 4,00€
- **Leffe Blonde 6,6%** 5,00€
- **Leffe Brune 6,5%** 5,00€
- **Chimay Bleue 9,0%** 6,50€
- **Rochefort 8 9,2%** 6,00€
- **Duvel 8,5%** 5,50€
- **Hoegaarden Blanche 4,9%** 4,50€
- **Chouffe 8,00%** 5,50€
- **Lindemans Kriek 3,5%** 5,00€
- **Triple Karmeliet 8,4%** 5,00€
- **Orval 6,2%** 6,00€

NOS ALCOOLS

- **J&B** 8,00€
- **Johnnie Walker Red Label** 8,00€
- **Johnnie Walker Black Label** 10,00€
- **Johnnie Walker Green Label** 14,00€
- **Jack Daniel's** 9,00€
- **Chivas** 10,00€
- **Glenfiddich** 12,00€
- **Captain Morgan** 8,00€

NOS SHOTS

- **Jägermeister** 8,00€
- **Vodka Absolut** 8,00€
- **Vodka Grey Goose** 12,00€
- **Grappa** 8,00€

NOS DIGESTIFS

- **Mandarine Napoléon / Grand Marnier**.....10,00€
- **Calvados / Amaretto / Limoncello / Baileys / Cointreau**..... 8,00€

NOS BRANDY ARARAT

- **Ararat Brandy 3 ans – 40%** 9,00€
- **Ararat Brandy 5 ans – 40%** 11,00€
- **Ararat « Ani » 7 ans – 40%** 13,00€
- **Ararat « Akhtamar » 10 ans – 40%** 15,00€
- **Ararat « Vaspurakan » 15 ans – 40%** 18,00€
- **Ararat « Nairi » 20 ans – 40%** 21,00€
- **Ararat « Charles Aznavour » Signature Blend 25 ans – 40%** 25,00€
- **Ararat « Dvin » Collection Réserve – 50%** 22,00€

Ararat aromatisés :

- **Abricot – 35%** 9,00€
- **Cherry – 30%** 9,00€
- **Coffee – 30%** 9,00€

Brandy Arménien Ararat

Une légende née au pied du mont biblique

Le **brandy Ararat** est le symbole du savoir-faire arménien en matière de distillation depuis 1887. Élaboré à partir de cépages locaux de haute qualité cultivés dans la vallée d'Ararat, vieilli en fûts de chêne du Caucase, il révèle des arômes riches, profonds et élégants. Ce n'est pas un simple spiritueux, mais un morceau d'histoire, un hommage à la tradition et à l'âme arménienne.

Entrées

Os à Moelle (20 min)	19,00 €
Mesclun, condiments aux olives taggiasche, tomates confites et câpres.	
Carpaccio de bœuf irlandais	18,00 €
Roquette, parmesan, balsamique de Modène et noisettes.	
Carpaccio de thon	22,00 €
Tomates séchées, basilic, menthe, huile d'olive et sauce soja.	
Vitello tonnato	20,00 €
Veau, sauce aux anchois et thon, roquette, tomates cerises, câpres et parmesan.	

Salades

Burrata	18,00 €
Mesclun, tomates cerises, parmesan, sauce et burrata.	
Grecque	19,00 €
Tomates, concombres, poivrons, oignons blancs, feta, olives vertes, huile d'olive et origan.	
Sashimi au Thon	20,00 €
Thon cru, salade lollo verte et rouge, avocat, gingembre, sauce soja et graines de sésame.	

Allergènes : Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel de salle. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.

Nos Desserts

- Crème brûlée 10,00 €
- Moelleux au chocolat avec sa glace vanille 10,00 €
- Panna cotta , coulis de fruits rouges 9,00€
- Tarte fine pomme avec sa glace vanille 12,00€
- Trio de sorbets au Calvados 14,00 €
- Affogato 7,50 €
- Dame blanche / Dame noire 11,00 €

Nos Boissons Chaudes

- Espresso 3,00 €
- Café 3,00 €
- Double espresso 5,00 €
- Décaféiné 3,00 €
- Cappuccino 4,00 €
- Café latte 4,50 €
- Thé & infusions 3,50 €
- Irish/ Italian/ Armenian coffee 13,00 €

Allergènes : Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser au personnel de salle. Nous nous ferons un plaisir de vous informer.