

TERRACOTTA

Cuisson à la braise • Cuisine percutante • Produits de qualité

MENU BRAISE

Menu disponible **uniquement le soir**, avec un choix à la carte parmi nos **entrées, plats et desserts (hors viandes d'exception)**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **39€**

Entrée + Plat + Dessert **49€**

ENTRÉES

Croquetas de sobressada • 13 €

Pickles de pimtentes del Padrón

Moules et palourdes au BBQ • 13 €

Crème de maïs

Saint-Jacques à la braise • 15 €

Beurre fumé aux agrumes

Foie gras fumé • 18 €

Chutney de fruits exotique
(supplément formule + 3€)

FROMAGES & DESSERTS

Le Charbon • 13 €

Trompe l'oeil intensememt chocolat

Pão de Ló au BBQ • 13 €

Génoise portugaise au bbq
Glace artisanale ananas

Tatin miso au BBQ • 14 €

Granny smith au thym, ganache au gin
crumble de sésame noir

Mille-feuille pistache • 14€

crème pistache et fleur d'oranger

PLATS

Poulpe grillé • 28 €

Espuma peperoncino -
ecrasé de pomme de terre à l'ail

Maminha de bœuf argentin 26 €

Haricots noirs feijoada, farofa

Morue confite au miso • 28 €

cremeux persil / poirreux / crumble de maïs

Souris d'agneau confite 29 €

Riz socarrat et mayonnaise Espelette

Viandes d'exception au BBQ

Nos viandes proviennent de la maison Lessage Prestige,
l'un des meilleurs sélectionneurs au monde.

Bavette Black Angus USA • 39 €

Ferme Creekstone (hallal)
(supplément formule + 12 €)

Côte de cochon Noir de Bigorre • 32€

Jus de viande (supplément formule + 6€)

Ribeye Argentin • 42€

Sauce chimichurri (supplément formule + 15€)

Short rib Black Angus fumé 30 h • 39 €

jus de viande (supplément formule +12 €)

Garnitures includes :Pommes grenailles à la braise
ou légumes à la braise

Viande ou poisson du jour enfant - 15 €

Entrées et Plats végétariens disponibles sur demande, selon l'inspiration du chef et les produits du marché.

MENU DÉGUSTATION - 5 SERVICES • 85 €

Un voyage en cinq étapes, guidé par le chef.

Laissez-vous surprendre.