

TERRACOTTA

Cuisson à la braise • Cuisine percutante • Produits de qualité

**Composez votre menu parmi nos suggestions à la carte (entrée, plat, dessert),
hors Viande d'exception (ou proposées avec supplément)**

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

Entrée + Plat + Dessert **49€**

ENTRÉES

Croquetas de soubressade • 13 €
Pickles de pimientos del Padrón

Moules et palourdes au BBQ • 13 €
Crème de maïs

Saint-Jacques à la braise • 17 €
Beurre fumé aux agrumes
(supplément Menu + 3€)

Foie gras fumé • 18 €
Chutney de fruits exotique
(supplément menu + 3€)

DESSERTS

Le Charbon • 13 €
Trompe l'oeil intensément chocolat

Pão de Lô 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

Sélection de fromages .14€'
affinés par Lionel Gremont
(supplément menu + 3€)

PLATS

Maminha de bœuf argentin 26 €
Haricots noirs feijoadá, farofa

Morue confite au miso • 28 €
cremeux persil / poireaux / crumble de maïs

Poulpe grillé • 30 €
Espuma peperoncino -
ecrasé de pomme de terre à l'aïl
(supplément Menu + 2€)

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 • 38€
Ferme Creekstone (hallal)
(supplément Menu + 10 €)

Côte de cochon Noir de Bigorre • 32€
Jus de viande (supplément Menu + 6€)

Ribeye Argentin • 42€
Sauce chimichurri (supplément Menu + 15€)

Short rib Black Angus fumé 30 h • 39 €
jus de viande (supplément Menu +12 €)

Garnitures: Pommes grenailles ou légumes à la braise

Pour les Enfants : Viande ou poisson du jour - 15 €

Pour les végétariens: Les chefs vous concoctent entrée et plats selon l'inspiration et les produits du moment

MENU DÉGUSTATION - 5 SERVICES • 85 €

**Un voyage en cinq étapes, guidé par le chef.
Laissez-vous surprendre.**