

TERRA COTTA

Cuisson à la braise • Ici, on joue avec le feu

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

42€

Entrée + Plat + Dessert

49.90 €

MENU DÉGUSTATION - UN VOYAGE EN 5 SERVICES 75 €

ENTRÉES / TAPAS

Croquetas de camarão • 14€

Croquetas croustillantes et fondantes, crevettes et poivrons grillés.

Os à moelle au BBQ • 15€

Os à moelle grillé à la braise, tzatziki, oignons frits.

Chipirons & topinambours • 15 €

Chipirons à la braise, purée de topinambours, topinambours confits, sauce barbecue

Chorizo Basque, sauce Yaourt Menthe • 14 €

Chorizo grillé, yaourt menthe, grenade & pickles.

PLATS

Maminha de bœuf argentin 28 €

Bœuf argentin grillé, haricots noirs façon feijoada & farofa de manioc.

Grand Ceviche de Thon • 28 €

Thon cru mariné, leche de tigre coco, fruit du dragon

Poulpe grillé • 30 €

Pomme de terre grenaille, migas portugaises, espuma de chorizo
(supplément Menu + 4€)

Cochon de lait • 29 €

Cochon de lait crousti fondant
Carotte confite à l'orange

DESSERTS

Pão de Ló • 15€

Génoise portugaise fondante tiédie au barbecue, glace Pastéis de Nata
(supplément Menu + 2€)

Braise & passion 14€

Passion curd, meringue brûlée à la coco, biscuit cuillères

Rocher TerraCotta • 14€

Mousse au chocolat au siphon, glace noisette, croustillant gaufrette, noisettes torréfiées.

Paris – Itacaré • 14€

Choux craquelin, ganache et praliné cacahuète, gel citron.

Sélection de fromages • 14€`

Affinés par Lionel Gremont
(supplément menu + 3€)

VIANDES A LA BRAISE

Nos viandes proviennent de la maison Lessage Prestige,

La Belle Entrecôte Française • 32 €

(supplément Menu + 6 €)

Bavette Black Angus usa• 42€

Supplément Menu (supplément Menu + 12€)

Côte de cochon Noir de Bigorre • 32€

(supplément Menu + 6€)

Short rib Black Angus fumé 30 h • 39 €

Plat de côtes de bœuf confit au fumoir
(supplément Menu +12 €)

Tomahawk “Black Pearl” 1,2 kg • 125 € flambé au rhum, sauce poivre (hors menu)

Garniture au choix: Batatas bravas -
salade méditerranéenne – courgettes & padrón grillés,

Sauce au choix : jus de viande 12 h - chimichurri argentine
- poivre flambée au rhum.

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