

LA BRASA

MEAT TUSTO





NOS SALADES

SALADE CÉSAR

16,00

Jeunes pousses, blanc de poulet grillé, tomate cerise, concombre œuf copeaux de parmesan affiné, croûtons dorés.

SALADE ITALIENNE

17,00

Assortiment de charcuteries fines, coeur de burrata, melon et anchois sur un lit de roquette jeunes pousses et touche balsamique.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD & MIEL D'ACACIA 17,00

Chèvre fondant au miel d'acacia, fruits secs croquants, lamelles de pomme fraîche, jeunes pousses.

SALADE SCAMPIS

16,00

Salade fraîche et gourmande garnie de scampis savoureux.



NOS ENTRÉES FROIDES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGE (pour 2 personnes) 18,00

Sélection de charcuteries, fromages affinés & fruits de saison.

CARPACCIO DE BOEUF 15,00

Fines tranches de bœuf, pesto maison, roquette , tomates séchées et copeaux de parmesan

CARPACCIO DE BOEUF & BURRATA 18,00

Fines tranches de bœuf, burrata crémeuse, pesto, roquette et filet d'huile d'olive

BURRATA 14,00

Burrata crémeuse, pesto, roquette et filet d'huile d'olive

CARPACCIO DE WAGYU 20,00

Fines tranches de bœuf Wagyu, pesto, roquette, tomates séchées et copeaux de parmesan.

TARTARE DE SCAMPIS 14,00

Tartare de scampis au accents frais de guacamole, concombre croquant, tomate fraîche et citron vert.

TARTINADE DE FINES CHARCUTERIES 13,00

Fine préparation de charcuterie en tartare, pain toasté et condiments.

FESTIVAL DE BRASAS (pour 4 personnes) 48,00

Sélections gourmandes composée de croquettes, de burrata, assortiment de charcuteries fines, scampis et fromages artisanaux.



NOS ENTRÉES CHAUDES

SCAMPIS FAÇON LA BRASA

16,00

Scampis Du Chef grillés à la flamme, nappés d'un curry onctueux, sauce subtilement piquant et parfumé aux épices thaï.

SCAMPIS AUX SAVEURS ASIATIQUES

16,00

Scampis sautés, citronnelle, notes de gingembre et jeune oignon.

SCAMPIS A L'AÎL

15,00

Scampis huile d'olive, beurre, l'ail, câpre, jeune oignon.

CROQUETTE DE VIANDES ET SA GARNITURE 2pcs (FAIT MAISON) 15,00

Croquette de viandes croustillante et fondante, accompagnée de sa garniture fraîche du moment.

CROQUETTE DE FROMAGE ET SA GARNITURE 2pcs (FAIT MAISON) 13,00

Croquette de fromage croustillante et fondante, accompagnée de sa garniture fraîche du moment .



NOS VIANDES A LA CARTE

Nos plats sont servis avec une garniture de salade
Tous nos Accompagnements sont à part

FAUX-FILET IRLANDAIS (+-)300g 25,00

Viande tendre et juteuse d'Irlande, grillée à la perfection pour un goût authentique.

CÔTE D'AGNEAU AU FEU DE BOIS 4 pièces 29,00

Des côtes d'agneau grillées lentement au feu de bois, offrant une viande tendre et parfumée, relevée par des arômes fumés incomparables.

FILET PUR BLACK ANGUS IRLANDAIS (+-)250g 35,00

Une Viande tendre, juteuse et savoureuse, qui allie élégance et authenticité.

ENTRECÔTE BLACK ANGUS IRLANDAIS (+-)300g 32,00

Reconnu pour sa qualité supérieure, le Black Angus d'Irlande séduit par sa chair fondante et son goût généreux.

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (+-)300g 27,00

Reconnu pour sa qualité supérieure, le Black Angus séduit par sa chair fondante et son goût généreux.

ENTRECÔTE WAGYU AUSTRALIEN BMS 6/7 300g 120,00

Wagyu australien d'exception, élevé en liberté, nourri à l'herbe fraîche et affiné au tourteau d'olive une viande savoureuse au goût profond et inoubliable

CÔTE À L'OS BLACK ANGUS I (+-) 500g 40,00

Un morceau emblématique, réunissant l'entrecôte et le filet dans une seule pièce.



NOS PLATS SIGNATURES

Plats complets et équilibrés, pensés dans leur intégralité.

ÉMINCÉ DE POULET 22,00

Émincé de poulet rôti, sur son nid de légumes.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 32,00

Souris d'agneau confite à cœur, mousseline fine aux herbes, avec son jus réduit aux sucs de cuisson.

TAGLIATA DE BŒUF 35,00

Émincé de bœuf grillé sur son lit de légumes de saison, copeaux de parmesan et sauce parfumée à la truffe.

MÉDAILLON DE VEAU 30,00

Sauce archiduck, salade fraîche et frites maison



NOS POISSONS

PAVÉ DE SAUMON & BÉARNAISE 25,00

Pavé de saumon rôti sur sa peau, nappé de sauce béarnaise maison, accompagné de légumes de saison. Une assiette savoureuse et délicatement équilibrée.

FILET DE DORADE ROYALE 28,00

Délicat filet de dorade royale poêlé, accompagné de légumes de saison soigneusement sélectionnés et sublimé par une onctueuse sauce mousseline aux notes fines et aériennes.



NOS PÂTES

TAGLIATELLE FAÇON MEAT 18,00

Tagliatelle fraîches, émincé de viande mijotée, jus parfumé à la tartufata parmesan affiné.

TAGLIATELLE AUX SCAMPIS 18,00

Tagliatelle fraîches, scampis, curry coco, légumes croquants persil frais et parmesan

TAGLIATELLE AU POULET 18,00

Tagliatelle fraîches, émincé de poulet, sauce crémeuse aux champignons et parmesan



NOS VIANDES MATURÉES

Nos plats sont servis avec une garniture de salade
Tous nos Accompagnements sont à part

ENTRECÔTE IRLANDAIS MATURÉE (+-) 300g 40,00

Originnaire de la prestigieuse race irlandaise, cette entrecôte se distingue par son persillage généreux et sa tendreté exceptionnelle.

ENTRECÔTE RUBIA DE GALICE MATURÉE (+-) 300g 45,00

Une viande d'exception issue de la célèbre vache Rubia Gallega de Galice, réputée pour son goût unique et sa richesse aromatique.



NOS VIANDES A PARTAGER

Nos plats sont servis avec une garniture de salade
Tous nos Accompagnements sont à part

GRILLADE MIXTE POUR 2 PERSONNES 59,00

Savoureux assortiment de bœuf Black Angus, d'agneau et de poulet, grillés à la flamme.
Une assiette généreuse à partager, alliant caractère, tendreté et qualité d'élevage.

TOMAHAWK MATURÉ DE GALICE - 1,2 À 1,4 KG 95,00

Pièce noble à l'os, lentement maturée pour exalter des arômes intenses et une tendreté incomparable. Grillée à la flamme, son persillage fond en bouche, offrant un mariage subtil de caractère et d'élégance. Une expérience carnée d'exception à partager.

GRILLADE PRESTIGE- 4p - 2,3 kg 250,00

Un plateau d'exception réunissant un tomahawk de Galice aux arômes intenses, une entrecôte Black Angus au goût franc et généreux, une entrecôte irlandaise Black Angus d'une tendreté remarquable ainsi que deux filets purs au marbrage délicat et raffiné.



Accompagnés d'une garniture de salades

RIBS BARBECUE

29,00

Black Angus Irlandais - Pièce fondante et savoureuse, lentement cuite puis nappée d'une sauce barbecue maison aux notes fumées et caramélisées.
Un délice généreux aux accents authentiques.

RIBS MIEL & MOUTARDE À L'ANCIENNE

29,00

Morceaux de bœuf Black Angus irlandais, délicatement laqués au miel et à la moutarde à l'ancienne. Une alliance subtile de douceur et de caractère.

SPICY RIBS

29,00

Morceaux de bœuf Black Angus irlandais, relevés d'une pointe de piment et nappés d'une sauce épicée maison. Une intensité maîtrisée pour les amateurs de sensations

29,00

Black Angus Irlandais Nature Pièce de **RIBS NATURE** Angus irlandais, simplement assaisonnée pour laisser s'exprimer toute la noblesse de la viande. Authentique et savoureuse.
Accompagnés de frites et d'une sauce mayonnaise maison



Accompagnés de frites et d'une sauce mayonnaise maison

BURGER VIGGIE

17,00

Steak, végétal, cheddar, tomate
oignons caramélisés et sauce maison.

BURGER BLACK ANGUS

19,00

Pain burger artisanal, steak de black angus,
salade fraîche, tomates, oignons caramélisés, cheddar fondant, sauce maison.

BURGER GALICE

25,00

Pain burger artisanal, steak de bœuf de galice,
salade fraîche, tomates, oignons caramélisés, cheddar fondant, sauce maison.



NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON

4,50

Frites maison

FRITES PATATE DOUCE

5,50

Dorées, croustillantes et légèrement sucrées. Une alternative gourmande aux frites classiques.

POMME DE TERRE GRENAILLES

5,00

Pommes de terre grenaille fondantes, confites lentement au four avec herbes et éclats d'ail.
Un accompagnement savoureux et délicat.

LÉGUMES RÔTIS

5,00

Légumes de saison rôtis, légèrement assaisonnés pour révéler toute leur saveur.

SALADE FRISÉE

5,00

Jeunes feuilles frisées, croquantes et légèrement amères, assaisonnées d'une vinaigrette maison.

GRATIN PARFUMÉ

5,00

Fondant et délicatement parfumé, gratiné à la perfection pour une touche gourmande et raffinée.

PURÉE DE POMME DE TERRE

5,00

Une purée onctueuse et légère, préparée avec des pommes de terre fraîches et un soupçon de beurre pour une touche gourmande et réconfortante.

RIZ BASMATI

5,00

Riz basmati aux beurre frais et ciboulette fraîche.



NOS SAUCES

CHAUDES

SAUCE POIVRE VERT : Sauce crémeuse au poivre vert frais.

3,00

SAUCE ARCHIDUC : Sauce onctueuse aux champignons.

3,00

SAUCE DU CHEF : Création signature, onctueuse et parfumée.

3,00

SAUCE BÉARNAISE : Onctueuse, parfumée à l'estragon et aux échalotes.

3,00

FROIDES

MAYONNAISE MAISON : Mayonnaise onctueuse, montée à la main.

2,00

MAYONNAISE À LA TRUFFE : Mayonnaise maison subtilement parfumée à la truffe.

2,00

SAUCE LA BRASA : Recette froide signature du chef, aux notes légèrement sucrées.

2,00

SAUCE À L'AIL : Onctueuse et parfumée, l'accompagnement idéal pour viandes

2,00

et grillades.



NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ORANGE - 8,00

Crème onctueuse à la vanille, délicatement caramélisée à la surface.
Un grand classique fait maison, croquant dessus, fondant dedans.

DAME BLANCHE - 8,00

Glace vanille onctueuse, nappée de chocolat chaud fondant, accompagnée
de chantilly légère. Un dessert classique et réconfortant.

TIRAMISU MAISON - 8,00

Un dessert onctueux et raffiné. Léger, gourmand et irrésistible,
il clôture le repas sur une touche élégante et sucrée.

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON - 10,00

Cœur fondant au chocolat noir, servi chaud avec une boule de glace vanille.
Un contraste irrésistible entre chaleur et fraîcheur.

FESTIVAL DE SORBETS - 10,00

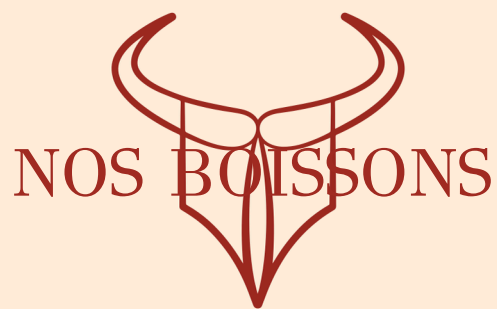
Assortiment de sorbets maison aux fruits frais, pour une explosion de fraîcheur
et de saveurs naturelles.

POIRE BELLE-HÉLÈNE - 10,00

À base de poires pochées dans un sirop, accompagnées
d'une glace à la vanille et nappées de chocolat.

PAIN PERDU FOURRÉ - 12,00

Pain perdu moelleux, généreusement fourré à la crème, servi chaud avec
une boule de glace vanille. Un pur moment de douceur et de réconfort.



NOS BOISSONS

COCA-COLA ZÉRO _____ **3,50**

FANTA _____ **3,50**

SPRITE _____ **3,50**

FUZE TEA PÊCHE _____ **3,50**

ROYAL BLISS _____ **3,50**

TONIC ROYAL _____ **3,50**

BLISS AGRUMES _____ **3,50**

MINUTE MAID MULTIVITAMINES _____ **3,50**

CHAUDFONTAINE PLAT ½ _____ **4,50**

BRU PLATE 1/2 _____ **4,50**

BRU PLAT _____ **4,50**

BRU GAZEUSE _____ **4,50**

ORDAL COLA _____ **3,50**

BOISSON CHAUDE

Café _____ **3,50**

Espresso _____ **3,00**

Double Espresso _____ **3,50**

Lait russe _____ **4,00**

cappuccino _____ **4,00**

Thé _____ **4,00**

infusion _____ **4,00**



NOS COCKTAILS

9 euros

Virgin Mojito à la violette

Citron vert frais, menthe parfumée et sucre de canne, sirop de violette.

VIRGIN SPRITZ

Un hommage à la Dolce Vita : orange amère, plantes aromatiques et épices subtiles, sublimés par une fine effervescence.

VIRGIN MOJITO

Citron vert frais, menthe parfumée et sucre de canne, subtilement.

Virgin Mojito à la pêche

Citron vert frais, menthe parfumée et sucre de canne, sirop de pêche.

Virgin Mojito à la fraise

Citron vert frais, menthe parfumée et sucre de canne, fraises fraîches, sirop de fraise.

Cocolada

Élégante fusion de coco soyeux, vanille délicate et jus d'ananas frais, Une caresse tropicale, raffinée et veloutée.

BORA BORA

Une invitation aux saveurs tropicales : jus d'ananas, fruit de la passion et citron, rehaussés par une touche de grenadine, offrant une belle couleur dégradée.

PASSION TROPIC

Alliance subtile de fraise, pêche et ananas, adoucie par une crème légère. Douceur fruitée et raffinement exotique.

ROYAL BLUE

Bleu profond aux notes de gingembre, bergamote et citron, adouci par l'ananas. Élégant et surprenant.