



Cocktails



MOJITO..... 14 €

Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, citron vert, cassonade de sucre, eau gazeuse, angostura

MOJITO FRAISE OU PASSION 14 €

MOJITO ROYAL 18 €



MARGARITA..... 14 €

Tequila Jose Cuervo, liqueur d'agrumes, citron vert, sucre

MARGARITA FRAISE OU PASSION 14 €



MOSCOW MULE..... 13 €

Vodka Absolut, Ginger Beer, bitter orange, citron

OLD FASHIONED..... 14 €

Armagnac Laballe Résistance, Pedro Ximenez, bitter orange, Falernum



OPIOM SPRITZ..... 14 €

Liqueur Saint-Germain, fraise, citron jaune, prosecco

SPRITZ ROYAL 18 €



PIÑA COLADA..... 14 €

Rhum Saint-James, crème coco, jus d'ananas, cannelle



GIN TONIC..... 13 €

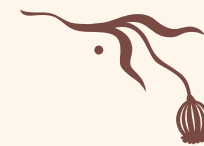
Gin Beefeater 24, Tonic, concombre, citron vert



TI-PUNCH..... 13 €

Rhum 3 rivières, cassonade, citron vert

TI-PUNCH GINGEMBRE 13 €



SHARING

Rolls d'agneau confit - 13€
Confit lamb rolls

Tempura de gambas, sauce sweet spicy (x5) - 14€
Shrimp tempura with sweet and spicy sauce (x5)

Ceviche de la criée - 16€
Catch of the day ceviche

Gyoza de porc, spicy sauce et shitake (x5) - 15€
Pork gyoza with spicy sauce and shitake

Trilogie cochonne, mais pas que ... - 16€
(Jambon affiné, Bresaola, saucisson de canard)
Pig trilogy, but not only... (Aged ham, Bresaola, duck salami)

Tartare de boeuf Thaï coupé au couteau - 14€ | En plat 25 €
Hand-cut Thai-style beef tartare

PLATS

A PARTAGER
(pour 2 personnes)

Côte de boeuf de Galice, vierge à la moelle, frites - 37€/pers.
Galician ribeye steak, marrow vinaigrette, fries

Épaule d'agneau confite, jus épicé, légumes de saison à la braise - 25€/pers.
Confit lamb shoulder, spicy jus, grilled seasonal vegetables

Poisson de la criée, sauce et accompagnement du moment - Prix du marché
Fresh catch of the day, sauce, and side dish of the moment

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Légumes de saison à la braise - 8€ | Frites - 6€ | Frites de patates douces - 7€ | Riz du moment - 8€
Seasonal grilled vegetables | Fries | Sweet Potato Fries | Rice of the moment

EN SOLO

Entrecôte XXL (300/350g), sauce chimichurri, frites - 29€
XXL Ribeye Steak (300/350g), Chimichurri Sauce, French Fries

Poulet caramélisé, sésame, oignons, sauce aigre douce, légumes et fruits crus - 21€
Caramelized chicken with sesame, onions, sweet and sour sauce, and raw vegetables and fruits

Nage de gambas, bisque, lait de coco, gingembre, citronnelle, riz du moment - 23€
Prawn stew with bisque, coconut milk, ginger, lemongrass, and chef's choice rice

Poisson de la criée, sauce et accompagnement du moment - Prix du marché
Fresh catch of the day, sauce, and side dish of the moment

DESSERTS

Pain perdu, glace vanille, mousse pistache - 9€
French toast, vanilla ice cream, pistachio mousse

Tiramisu, café, amaretto - 10€
Tiramisu, coffee, amaretto

Fusion choco, framboises, mousse Tonka - 11€
Chocolate fusion, raspberries, Tonka bean mousse

Fondue chocolat, fruits frais et gourmandises - 8€/pers.
Chocolate fondue, fresh fruits, and sweets

Opiom coffee ou Irish coffee - 10€
Opiom coffee or Irish coffee

- Prix nets TTC, service inclus -

