

À la carte

Charcoal grill

à la braise

Suggestions

Starters . Entrées

Shrimps croquettes (2 units) Croquettes crevettes * 🌾 0 🐟 🐠 🍷 🥛	18
Grilled Leeks, herbs sauce, shrimps Poireaux grillés, jus du herbes, crevettes grises * 🍷	14
Beef Tartar, anchovies, pickles Tartare de Bœuf, anchois, cornichons * 0 🥛 🍷	15
Seasonal Mushrooms toast, parmesan, sourdough bread, truffe Toast de champignons de saison, parmesan, pain au levain, truffe**	14
Marrow Bone Gremolata, parsley, lemon, garlic Os à Moelle Gremolata, persil, citron, ail	12

Roasted cauliflower, grape and onion pickles, quinoa <i>Chou-fleur rôti, pickles de raisin et oignons, quinoa **</i> 🥛	22
Caesar Salad “Collection” with grilled chicken <i>Salade César au poulet grillé, anchois, parmesan, croûtons*</i> 🌾 0 🥛 🍷 🐠 🍷 🥛	25
Grilled Cockerel <i>Coquelet grillé*</i>	28
Angus Collection Beef Burger, 200g <i>Burger de bœuf Angus Collection 200g *</i>	28
Salers beef rump steak, 200g <i>Rumsteak de boeuf Salers, 200g *</i>	35
Matured Black Angus sirloin, 300g <i>Contrefilet Black Angus mûré, 300g *</i>	45
Matured New York steak, 400g <i>Contrefilet New-Yorkais mûré, 400g *</i>	52
Hereford prime rib of beef 1kg <i>Côte à l'os Hereford 1kg *</i> (recommended for 2 persons - recommandé pour 2 personnes)	120
« Miso Saiko Yuzu » cod fillet, fennel, coriander oil Dos de cabillaud « Miso Saiko Yuzu », fenouil, huile à* la coriandre*	34

Choose your included favourite sauce and side with your main Charcoal dish:
Choisissez votre sauce et garniture favorite pour accompagner votre choix à la braise:

Sauce of your choice: choron, truffle butter, whiskey, mushroom
Sauce au choix: choron, beurre de truffe, whisky, archiduc

Sides: fries, confit potatoes, green “Padron” peppers, vegetables , salad
Garnitures: frites, grenailles confites, poivrons verts “Padron”, légumes de saison, salade

Sweet end

Desserts

Chocolate coulant <i>Coulant au chocolat</i> 🌾 0 🥛	12
Belgian waffle, dark chocolate crumble by Vincent Denis <i>Gaufre belge, crumble chocolat noir</i> 🌾 0 🥛	14
Torrija toast, meringue milk ice cream <i>Pain perdu Torrija, meringue, glace à la fleur de lait</i> 🌾 0 🥛	14
Mango calamansi pearls by Vincent Denis <i>Perles mango calamansi</i> 🌾 0 🥛	14

Allergens: 🌾 gluten - 0 eggs - 🥛 dairy - 🐟 fish - 🐠 crustaceans - 🍷 mustard
🍷 nuts - 🥛 peanuts - 🍷 soya - 🌾 celery - 🍷 molluscs - 🍷 sesame
* Halal - ** Vegetarian



Wines

Champagne & Sparkling wines



Cava La Pintada brut

12 - 56

Spain

Prosecco Bosco del Merlo Spumante Millesimato

14 - 59

Italy, Veneto, Fruity & floral freshness

Champagne Réserve Privée brut, Chanoine Frères

22 - 95

France . Generous, rich and fruity

Champagne Lanson, Black Label brut

125

France, Fresh, fruity, vivid

Champagne Louis Roederer brut, Collection

200

France . Floral, citrus, iodine

White wines



Pinot grigio Bosco del Merlo, Veneto, Italy

9 - 38

Chardonnay Pays d'Oc, Réserve du petit bois, France

10 - 45

Sauvignon blanc, Dashwood, New Zealand

11 - 49

Gavi Elio Filippino, Italy (organic)

50

Chablis Domaine de Chardonnay, France

65

Red wines



Rioja Valdejimena Tempranillo, Spain

10 - 45

Zolo Malbec Réserve, Argentina (organic)

11 - 50

Valdejimena Rioja Crianza, Spain

12 - 55

Bourgogne Pinot Noir 'Cuvée Saint Vincent', France

65

Gigondas Terrasses de Montmirail, France (organic)

78

Charmes de Kirwan Margaux, Château Kirwan, France

95

Rosé wines



Rioja Sonsierra Rosado Selección, Spain

9 - 38

Château des Marres Provence 2018, France

55