

Menu Brasserie

Les samedi, dimanche et jours fériés

De 12h à 14h

Les plats

<i>Salade du Chef.....</i>	<i>16 €</i>
<i>Tartare de bœuf du Chef (env. 180g)</i>	<i>21 €</i>
frites et salade	
<i>Pluma de porc (env. 200g)</i>	<i>22 €</i>
sauce chimchurri, frites et salade	
<i>Tataki de thon (env. 180g)</i>	<i>23 €</i>
sauce à la japonaise avec ses algues Wakamé	
<i>Ribs de bœuf confit (env. 300g)</i>	<i>24 €</i>
sauce barbecue, frites et salade	

Les Tapas

<i>Fuet (environ 160g)</i>	<i>9 €</i>
saucisse sèche très fine, légèrement poivrée – Spécialité de Catalogne	
<i>Jamon Serrano reserva (14 mois)</i>	<i>40g 7 €</i>
	<i>80g 13 €</i>
<i>Patatas Bravas</i>	<i>7 €</i>
<i>Nachos.....</i>	<i>8 €</i>
Chips de maïs – 1 sauce au choix (salsa, guacamole, cheddar)	
sauce supplémentaire : 0,50 €	
<i>Piment padron</i>	<i>8 €</i>
Piments verts doux frits, fleur de sel et poivre du moulin	
<i>Croquetas jamon (5 pièces)</i>	<i>9 €</i>
incontournable croquettes espagnoles au jambon ibérique	

Menu enfant à 11 €

(jusqu'à 12 ans)

Finger fish frites	Glace
ou	ou
Filet de poulet frites	Churros « fer à cheval », Nutella

Les desserts

<i>Dessert du moment</i>	<i>8 €</i>
(selon disponibilité)	
<i>Churros.....</i>	<i>8 €</i>
« fer à cheval » au Nutella	
<i>Poire pochée des gourmands</i>	<i>9 €</i>
poire pochée à l'hibiscus, crumble chocolat, glace pêche	
<i>Le cookie tout chaud (6 min de cuisson)</i>	<i>9 €</i>
cookie noisette et praliné en cassiolette avec sa boule de glace vanille	
<i>Sphère café.....</i>	<i>10 €</i>
biscuit spéculos, cœur café et sa robe de chocolat blanc	
<i>Buena Chocolat</i>	<i>10 €</i>
biscuit moelleux, crémeux chocolat noir et sauce chocolat	
<i>Café gourmand</i>	<i>11 €</i>
Expresso Costadoro, nos desserts miniatures de la carte	
Thé gourmand (sup. 1€)	
<i>Nos liégeois</i>	<i>12 €</i>
Café, Chocolat, Fruits rouges	
Glace, chantilly et sauce	
<i>Boules de glace</i>	
1 boule	3 €
2 boules	6 €
Supplément chantilly	1 €

Prix nets – Service compris