



Le Grill des Amis

# Nos Apéros

Apéritif Maison	10€
(Rhum blanc, fraise, citron vert)	
Coupe de bulles Vouvray pétillant	10€
Kir	6€
Kir Royal	11€
Martini Blanc ou Rouge	6€
Porto Rouge	6€
Pisang	6€
Campari	7€
Apérol Spritz	10€
Vodka Blanche Tovaritch	8€
Picon Vin Blanc	10€
Whisky High Commissioner (le plus bu en Irlande)	8€
Ricard	7€
Pastis Henri Bardouin	8€
Bacardi	7€
Rhum Brun (Panama)	8€
Accompagnement Soft	3€

## Nos Gins

Le Dgin' A Co Soif	9€
Gin produit avec notre recette unique, aromatisé citron vert et main de Buddha	
Le Gin du Mois	10€
Supplément Soft	3€

## Nos Cocktails à 12€

Le Bisou "selon mon ami Max"

(Ricard + Jet 27)

Le Pornstar Martini

(Vodka, fruit de la passion, citron vert, vanille)

Le Negroni

(Gin, campari, vermouth rouge, fraise)

Le Cosmopolitan

(Vodka, liqueur orange, cranberry)

La Margarita

(Tequila, liqueur orange, citron vert)

## Les Sans Alcool

L'Apérol Spritz  
Le Pisang Orange  
Le Gin Herbacé Tonic  
Le Pornstar Martini  
10€

## Les Softs

Chaudfontaine plate (0.50L)	5€
Chaudfontaine pétillante (0.50L)	5€
Coca	3,20€
Coca Zéro	3,20€
Fanta Orange	3,20€
Sprite	3,20€
Fuze Tea Pétillant	3,20€
Fuze Tea Pêche	3,20€
Tonic Bliss	3,20€
Minut Maid Pomme-cerise	3,20€
Jus d'orange	3,20€
Jus d'ananas	3,20€

## Les Bières

Lupulus au fût	3€
La Houppe	6€
La Jambes en l'air	6€
La Bertinchamps Triple (50cL)	8€
La Canaille (Blanche-Brasserie Graindorge)	6,50€
L'Aubel Pure-IPA	6,50€
L'Aubel Pomme-Cerise	6€
L'Orval	6,50€
La Triple Westmalle	6,50€
La Triple Lefort	6,50€
La Triple Karmeliet	6,50€

## Les Boissons Chaudes

Café / Petit Café	3€
Décaféiné	3,50€
Cappuccino	4€
Thé Tea Tower	3,50€
L'Irish Coffee comme en Irlande	8€
Le Carrément Fou (double)	15€
L'Irish des Dieux du GS (triple)	22€
L'Italian Coffee	8€
L'Irish Coffee du GS (Finlaggan)	15€

## Les Bières 0%

La Bertinchamps	6€
La Bertinchamps Passion	6€
La Triple Karmeliet	6€

*Bienvenue au Grill Des Amis*

**Steak du Midi (+/- 250g) 17€**

*Lunch à 15,50€*

**Boulettes maison (2pcs),  
1 ou 2 sauce(s) au choix, frites  
OU  
Américain préparé minute,  
frites et crudités**

La qualité et l'authenticité  
des produits faits maison  
sont des valeurs qui nous  
tiennent à cœur

La cuisine,  
c'est quand  
les choses  
ont le goût  
de ce  
qu'elles sont

# MENU

## *Les Entrées*

L'incontournable croquette aux 3 Fromages	14€/18€
Croquette à la truffe	15€/19€
Mix de Croquettes	18,50€
Scampi Black Tiger à la crème d'ail	17€
Scampi Black Tiger comme mon frère Manu (Flambé au pastis, crème)	18€
Scampi Black Tiger à la diable (piquant, crème)	17€
Tataki de Boeuf, wakamé et huile thaï	18€
Os à moelle, chapelure ail-persil (20 min.)	18€
Carpaccio de bœuf salé et fumé par nos soins,	18€
Scampi Black Tiger à la plancha, tartare maison	17€

## *A Partager*

L'assiette de Charcuteries 25€/2P  
Produits locaux venant de  
la Boucherie l'Epicurien

L'Assiette Plancha : 35€/2P  
Tataki de boeuf, Scampi  
Black Tiger, porc  
ibérique, arrosticini

## *Les Plats*

Américain Préparé maison, haché minute	23€
Escalope de porc Duroc panée sauce au choix	21€
Ribs mariné et cuit basse température, sauce barbecue	25€
Boulettes maison (3 pièces) sauce au choix	21€
Pêche du moment en suggestion, n'hésitez pas à demander	

Si vous désirez des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à demander

## Les Grillades

Le Steak Premium Black Angus	26€
L'Onolet de bœuf (servi bleu ou saignant)	29€
La Brochette de bœuf Black Angus	30€
L'Entrecôte du moment (suivant l'arrivage de Rungis)	32€
L'Entrecôte du moment aux Petits Gris (petit gris, ail, persil, beurre)	36€
L'Entrecôte du moment Terre et Mer (scampi, ail, persil, beurre)	38€
Côtes d'agneau	34€
La Côte de Porc Duroc d'Olive maturée 14j.	30€
Pluma de porc ibérique	35€
La trilogie du Chef ( entrecôte ,agneau, porc)	32€
La Tagliata de bœuf	32€

Découvrez nos viandes haut de gamme et nos suggestions sur notre panneau

**Le Menu Viandard (voir feuille explicative) 69€**

## A Partager

Le Châteaubriand (sélection Rungis) à partir de 2 personnes	29€/pers.
L'Assiettes Découverte 1 Entrecôte Prestige + 1 Entrecôte Maturée	82€ pour 2 pers.
La planche de Gaëtan (400gr/pers) (1 entrecôte premium +1 entrecôte maturée+ 1 porc maturé + 1 porc ibérique)	89€ pour 2 pers.

## Les Sauces maison

Champignons	3,5€
Poivre Concassé	3,5€
GS (piquante)	3,5€
Truffe	3,5€
Roquefort	3,5€
Crème estragon	3,5€
Supplément accompagn.	2€
Beurre Maître d'hôtel	2€
Mayonnaise	2€

Tous nos plats sont accompagnés de crudités et au choix de :  
Frites maison,  
Croquettes artisanales,  
Pommes Grenailles ou  
Gratin Dauphinois maison  
(+3€)

## Les Bambins

Steak Premium	14€
Nuggets Maison	12€
Côtes d'agneau	14€
Escalope sauce au choix	12€
Boulettes sauce au choix	12€

Si vous désirez des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à demander

# Le Menu Viandard

Dégustation de 5 viandes sélectionnées par le Chef

69€/personne

Servie en 3 services

Accompagnés d'un assortiments de féculents et sauces

Menu disponible à partir de 2 personnes et uniquement disponible par table entière

Aucune exception ne sera faite

Derniere commande à 13h15 et 20h30

Menu en Promo le Jeudi soir au prix de 59€ par personne

“  
La cuisine est un art, l'art est science  
et la science est patience

Gaëtan Batteux  
”

# Les Desserts

Dame Blanche	8€
Dame Noire	8€
Coupe GS	9€
(glace caramel beurre salé, coulis de caramel et croustillant noisettes)	
Colonel	9€
L'Orgasme	10€
(glace caramel beurre salé, vodka, Bailey's et Amaretto)	
Crème Brûlée à la vanille	8€
Pain Perdu, glace et coulis au caramel beurre salé	10€
Mousse au chocolat maison	8€
Moelleux au chocolat et boule de glace vanille	10€

# Les Irish

Irish Coffee 8€ Whisky High Commissioner	L'Irish du GS 15€ Whisky Finlaggan (tourbé)	Italian Coffee 8€ Amaretto
French Coffee 10€ Cognac	Caribbean Coffee 10€ Rhum Brun	Carrément Fou 15€ L'Irish des soiffards
Irish des Dieux 20€ L'Irish des courageux		

Servis dans les règles de l'Art  
(2 couches, sans paille ni cuillère)  
pour une dégustation optimale