

Le Grill des Amis

Nos Apéros

Apéritif Maison (Rhum blanc, Fraise, citron vert)	10€
Coupe de bulles sélection maison	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 (la recette de Gaëtan)	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€

Les Sans Alcool

L'Apérol Spritz
Le Pisang Orange
Le Pornstar Martini
L'Amaretto Sunrise
10€

Nos Gins

Le Dgin' A Co Soif 9€
Gin produit avec notre recette unique, aromatisé citron vert et main de Buddha

Bouteille à emporter : 50€

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 Softs

Chaudftontaine 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 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€

Braisades de volaille, légumes chauds et frites

ou

Escalope porc Duroc panée sauce au choix et frites

(champignons, poivre concassé, truffe, roquefort, miel-moutarde)

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

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

MENU

Les Entrées

Croquettes aux 3 fromages maison	18€
Croquettes aux crevettes maison	20€
Mix de Croquettes	19€
Scampi Black Tiger à la crème d'ail ou Pastis ou sucré-salé	18€
Tataki de hampe de Bœuf, wakamé et huile thaï	18€
Gambas sautées, lait de coco et curry rouge	19€
Carpaccio de bœuf salé et fumé par nos soins, mayo de parmesan	18€
Foie gras de canard poêlé, lit de pomme Granny à la vanille et jus réduit	20€

A Partager

L'assiette de Charcuteries
Produits locaux 25€/2P

L'Assiette du Chef :
croquette du moment, tataki de hampe de boeuf et gambas sautées 38€/2P

Les Plats

Souris d'agneau cuite basse température, jus au Corbière et romarin	30€
Escalope de porc Duroc panée sauce au choix	21€
Ribs mariné et cuit basse température, sauce barbecue	25€
Solettes Meunières	30€

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

Les Grillades au feu de bois

Le Steak Premium Black Angus	28€
L'Onglet de bœuf (servi bleu ou saignant)	30€
La Brochette de bœuf Black Angus	31€
La Hampe de Boeuf (morceau du boucher, longue bande viande plate aux fibres longues)	27€
Le Contrefilet Selection	28€
L'Entrecôte du moment (suivant l'arrivage de Rungis)	32€
L'Entrecôte du moment aux Petits Gris (petit gris, ail, persil, beurre)	38€
L'Entrecôte du moment Terre et Mer (scampi, ail, persil, beurre)	40€
Brochettes d'agneau des Pyrénées	34€
La Côte de Porc Duroc d'Olive maturée 14j.	30€
Pluma de porc ibérique	35€
La trilogie du Chef 400g. (Hampe, agneau, porc)	40€
Le Surf and Turf (volaille cuite basse température et gambas, jus de carcasse)	32€
Le Menu Viandard (voir feuille explicative)	69€

Les Sauces maison

Champignons 3,5€
Poivre Concassé 3,5€
Miel-Moutarde 3,5€
Truffe 3,5€
Roquefort 3,5€
Béarnaise 5€

Supplément légumes chauds 2€
Supplément féculent 2€
Beurre Maître d'hôtel maison 2€
Mayonnaise maison 2€

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

A Partager

Le Châteaubriand (sélection Rungis) à partir de 2 personnes	32€/pers.
L'Assiette Découverte 1 Entrecôte Prestige + 1 Entrecôte Maturée	85€ pour 2 pers.
L'Assiette des Amis (1Kg) 1 Entrecôte premium +1 Entrecôte maturée + 1 hampe + 1 porc ibérique	110€

Les Bambins

Steak Premium	14€
Brochette d'agneau	14€
Escalope sauce au choix	14€
Braisade Volaille	14€

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 commmande à 13h15 et 20h

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

> La cuisine est un art, l'art est science
> et la science est patience
>
> Gaëtan Batteux

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