



BARBECUE MEDITERRANEEN

LES ENTREES

Moules (par 9) gratinées au citron confit et à la coriandre 10

Couteaux gratinés (par 6) à la soubressade de bellota 12

Tataki de Thon au barbecue, condiment tomate confite,
huile d'aneth 12

Poulpe de roche au BBQ, pêché par Jean Sébastien, notre pêcheur de Palavas,
marinade aux épices marocaines , huile aux herbes, aïoli 15

Jambon Ibérique bellota (La Jabuguena) 11

Mozzarella de buffala, orange, pesto de citron confit, pignons 10

Manchego , chèvre de pays, tapenade 8

BELLES PIÈCES DE VIANDE POUR UNE PERSONNE

(un accompagnement inclus)

Magret de Canard entier *marinade cèpes ail estragon* (env. 450gr) 30 (à venir)

Entrecôte de Taureau de Camargue, *marinade provençale* (env. 400 gr) 35

Belle entrecôte persillée (env. 400g) 35

À SE PARTAGER À DEUX

(deux accompagnements inclus)

Côte de Boeuf Angus Irlande maturée (+/- 1 kg)

7.90 €/100g (prix au poids)

Un élevage extensif dans les prairies irlandaises, et une maturation d'une trentaine de jours ; saveur et tendreté

Côte de bœuf Shorthorn (Irlande) de Peter Hannan, *maturée*

45 j au sel de l'Himalaya (+/- 1 kg) ;tendre, saveur prononcée.

Selon disponibilité, 9.50€/100g (prix au poids)

Côte de taureau de Camargue AOP

(selon disponibilité)

9.5 €/100g (prix au poids). +/- 1 kg, pour deux personnes

Elevage en semi- liberté dans les vastes espaces naturels de Camargue ; goût unique.

POUR UNE PERSONNE

Pavé de saumon, *sauce teriyaki* 17

Côtelettes d'Agneau de pays , *marinade sarriette* 21

Ribs de Porc fermier Catalan Tirabuixo, *saveurs de porchetta* 18

Bavette de Bœuf Hereford irlandais, *marinade miso/échalotes* 17

Demi magret de canard, *marinade cèpes ail estragon* 18 (à venir)

Accompagnements : *Frites à la graisse de canard (5€), courgettes au BBQ et tapenade (5€), penne à l'huile d'olive à la truffe et parmesan (5€)*