



MENU SOIR

LES TAPAS A PARTAGER

CROQUETAS DE LA CASA CUINAT I AL PLAT - MEJORES DEL MUNDO		FRITES	7
*Jamon Iberico	11	+2€ avec cheddar	
*Gorgonzola, Poires et noix	12	FRITES DE PATATE DOUCE	9
*Gambas Rouges de Palamos	13	PETIT CAMEMBERT D'ISIGNY	11
		rôti avec toasts	
CROUSTY CHICKEN	12	CROC APERO	10
poulet frit, sauce cajun & jalapenos		Jambon ou saumon	
NACHOS	11	TEMPURA DE GAMBAS	12
Guacamole, cheddar, jalapenos, Pico de Gallo		sauce thai	

LES PLANCHETTES DE PASCUAL

CHIFFONADE JAMON IBERICO DE PATA NEGRA	17
CEBO CAMPO GUIJUELO 32 Mois	
LOMO IBERICO CEBO CAMPO GUIJUELO 24 Mois	13
CHIFFONADE JAMON SERRANO 24 mois	13
FROMAGE DE BREBIS "ZAMORANO" TRUFFE D'ETE	12
FROMAGE DE BREBIS "ZAMORANO"	10

Direct producteur de chez CASAPASCUAL - GUIJUELO - ESPANA

LES PLANCHES

FRINGALE	22	MIXTE	23
crousty chicken, gyozas, tempura frites de patate douce, oignon rings		Charcuteries et fromages de la maison PASCUAL (serrano, lolomo, saucisson, chorizo, fromage de brebis Zamorano)	

LES PLATS

POITRINE DE COCHON CONFITE	19
Sauce piri piri - purée	
COTE DE BOEUF (400G), RACE NORMANDE	30
sauce poivre - frites, salade	
PECHE DU JOUR, SAUCE BEURRE OSEILLE	22
Légumes rôtis: Carottes, panais, brocolis	
GAMBAS GRILLÉES	21
salsa verde, légumes rôtis	
TATAKI D'ONGLET DE BOEUF	22
Sauce tigre qui pleure, frites, salade	
TARTARE DE SAUMON	22
Leche de tigre, avocat, frites, salade	
BUTTER CHICKEN	19
hauts de cuisse de poulet mariné épices garam massala, riz basmati aux petits pois	

LES ENTREES

BURRATA TRUFFÉE	11	RÖSTI ET GRAVLAX DE SAUMON	10
DES POUILLES TOASTS		RÖSTI DE PDT, TZATZIKI,	
Toasts et salade à l'huile d'olive & citron		Rösti de pdt, tzatziki, roquette, oignons, citron vert	
OEUF MAYO	6	ROSTI ET PULLED PORK	10
SCHOOLYARD		Rösti de pdt, effiloché de cochon, sauce cajun, menthe, citron vert	
Mayo verte, wasabi, et plein d'herbes			
GYOZAS DE LEGUMES	10		
Sauce mango/curry/hoisin, aneth			

LES ESCARGOTS

Les escargots de Bourgogne, recette traditionnelle: beurre, ail, persil

Les 6	10€
Les 12	19€

LA GROSSE COTE DE BOEUF A PARTAGER

1.2 - 1.3 KG 85€
MATURÉE, DE RACE NORMANDE
AVEC 3 ACCOMPAGNEMENTS & 3 SAUCES
frites, légumes et salade

BAVETTE D'ALOYAU	19
Sauce échalotes - frites, salade	
SALADE CAESAR	19
Romaine, sauce caesar, parmesan, poulet pané	
SALADE BONBOWL	18
Potimarron rôti, stracciatella, citrons confits, salsa verde, herbes fraîches,	

GARNITURES EN PLUS 6
frites, légumes rôtis, salade, purée, riz basmati aux petits pois

LES BURGERS

Bun brioché, oignons confits, cheddar, tomate coeur de boeuf sauce beaucour, roquette, pickles, oignons rouges et confits

CHEESEBURGER 20	DOUBLE CHEESEBURGER 25
Steack haché VBF 140g, cheddar	280g de bonheur
CHICKEN BURGER 20	VEGGIE BURGER 20
Poulet croustillant,	Steak veggie green hook, cheddar, guacamole

LES DESSERTS

PAVLOV	8	MOUSSE CHOCO	7
Meringue, creme fouettée, glace gingembre, mangue fraîche, coulis exotique		CAFÉ GOURMAND	10
TARTE AUX FRUITS de SAISON	8	THÉ GOURMAND	10
mascarpone			
CHEESECAKE,	8		
Coulis fruits rouges			

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS
Gérard pour le poisson & crustacés
René notre boucher - Juan pour la charcuterie
Rodophe pour les légumes - Christophe pour le BOF

LES SOIREEES DE SEPTEMBRE

POMPON SURESNES	CHOUCHOU ASNIERES
18 & 19 SEPTEMBRE DJ karaoké	5 SEPTEMBRE magicien mentaliste
26 SEPTEMBRE magicien mentaliste	24 SEPTEMBRE DJ karaoké





EVENING MENU

TAPAS TO SHARE

CROQUETAS DE LA CASA CUINAT I AL PLAT - MEJORES DEL MUNDO		FRITES	7
*Iberian Ham	11	+€2 with cheddar	
*Gorgonzola, Pears and Walnuts	12	SWEET POTATO FRIES	9
*Red Legs of Palamos	13	SMALL CEMBERT FROM ISIGNY	11
Crousty Chicken	12	roast with toast	
fried chicken,		CROC APERO	10
sauce cajun & jalapenos		Ham or salmon	
NACHOS	11	PRAWN TEMPURA	12
Guacamole, cheddar, jalapeños,		Thai sauce	
Pico de Gallo			

THE PASCUAL BOARDS

CHIFFONADE JAMON IBERICO DE PATA NEGRA	17
CEBO CAMPO GUIJUELO 32 Mois	
LOMO IBERICO CEBO CAMPO GUIJUELO 24 Months	13
SHREDDED SERRANO JAM 24 MONTHS	13
ZAMORANO SHEEP'S CHEESE SUMMER TRUFFLE	12
ZAMORANO SHEEP'S CHEESE	10

Direct from the producer at CASAPASCUAL - GUIJUELO - SPAIN

THE BOARDS

CRAVINGS	22	MIXED	23
crispy chicken, gyozas, tempura sweet potato fries, onion rings		Cured meats and cheeses from PASCUAL (serrano, lolomo, sausage, chorizo, Zamorano sheep's cheese)	



THE STARTERS

TRUFFLED BURRATA FROM PUGLIA ON TOAST	11
Toasts and salad olive oil & lemon	
OEUF MAYO SCHOOLYARD	6
Green mayo, wasabi, and lots of herbs	
VEGETABLE GYOZAS	6
Sauce mango/curry/hoisin, aneth	

SALMON ROSTI et GRAVLAX	8
SALMON ROSTI, TZATZIKI,	
Potato rösti, tzatziki, arugula, onions, lime	
ROSTI et PULLED PORK	8
Potato rösti, pulled pork, Cajun sauce, mint, lime	

SNAILS

Burgundy snails,
Traditional recipe: butter, garlic, parsley
The 6 **10€**
The 12 **19€**

THE BIG RIBEYE TO SHARE

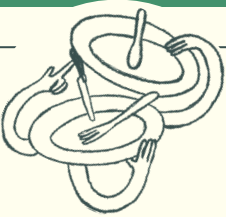
1.2 - 1.3 KG €85 MATURED, OF NORMAN BREED

WITH 3 SIDES & 3 SAUCES: fries, vegetables and salad



THE DISHES

CONFIT PORK BELLY	19
Piri piri sauce - mashed potatoes	
RIB OF BEEF (400G), NORMAN BREED	30
Pepper sauce - fries, salad	
CATCH OF THE DAY, SORREL BUTTER SAUCE	22
Roasted vegetables: Carrots, parsnips, broccoli	
GRILLED PRAWNS	20
salsa verde, roasted vegetables	
BEEF HANGER STEAK TATAKI	22
Crying Tiger Sauce, fries, salad	
SALMON TARTARE	22
Tiger's milk, avocado, fries, salad	
BUTTER CHICKEN	19
Chicken thighs marinated in garam masala spices, basmati rice with peas	



SIDE RIBEYE	19
Shallot sauce - fries, salad	
CAESAR SALAD	19
Romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese, breaded chicken	
SALAD BONBOWL	18
Roasted butternut squash, stracciatella, preserved lemons, salsa verde, fresh herbs,	

EXTRA TOPPINGS

French fries, roasted vegetables, salad, mashed potatoes, basmati rice with peas

THE BURGERS

Brioche bun, caramelized onions, cheddar cheese, beefsteak tomato with Beaucour sauce, arugula, pickles, red and caramelized onions	
CHEESEBURGER 20	DOUBLE CHEESEBURGER 25
140g VBF minced steak, cheddar	280g of happiness
CHICKEN BURGER 20	VEGGIE BURGER 20
Crispy chicken,	Steak veggie green hook, cheddar, guacamole

DESSERTS

PAVLOV	8	CHOCOLATE MOUSSE	7
Meringue, whipped cream, ginger ice cream, fresh mango, exotic coulis		GOURMET COFFEE	10
SEASONAL FRUIT TART	8	GOURMET TEA	10
mascarpone			
CHEESECAKE,	8		
Red fruit coulis			



OUR MAIN SUPPLIERS
Gérard for fish & shellfish
René our butcher - Pascual for charcuterie
Rodolphe for vegetables - Christophe for BOF

SEPTEMBER EVENINGS

POMPON SURESNES	CHOUCHOU ASNIERES
18 & 19 SEPTEMBRE DJ karaoké	5 SEPTEMBRE magicien mentaliste
26 SEPTEMBRE magicien mentaliste	24 SEPTEMBRE DJ karaoké

