

MENU DE DÎNER

Amuse-gueules

Mix d'olives	24
Pain et dips Aioli vert, salsa de tomates grillées et ail confit	26

Entrées

Carpaccio de filet de boeuf	56
Servi avec aioli au whisky, pistaches grillées, tomates cerises et réduction de vinaigre balsamique	
Carpaccio de maigre Servi avec aioli au whisky, pistaches grillées, tomates cerises grillées et radis	58
Pâté de foie Servi avec confiture de fruits secs, pistaches, purée de cranberries, crème de noix de cajou et toasts	54
🍷 Mix de champignons Sautés avec ail, huile d'olive, vin blanc, herbes aromatiques et noix du Brésil	48
Faux-filet fumé En tranches fines sur oignon grillé et purée de betteraves	48
🍷 Mesclun de salades vertes Lamelles de courgettes, oignon rouge, tomates séchées, dés de patate douce, crumble aux noix et crème de noix de cajou	48
🍷 Salade alla romana Artichaut et tomates grillés, roquette, oignon grillé et amandes	48

Plats principaux

Assiette de charcuterie Sélection de morceaux de boeuf et de poulet que nous faisons mariner et fumer sur place	68 / 96
🍷 Plat vegan Légumes cuits sur le grill	58
Jeune poulet croustillant Jeune poulet noir avec patate douce cuite sous la cendre, purée de céleri et mix d'herbes aromatiques	78
Gnocchis aux artichauts et aux asperges En sauce à la crème d'artichaut, herbes aromatiques et champignons	86
Asado à l'os 500 g d'asado mijoté, nappé de sauce barbecue au whisky, servi avec des carottes multicolores cuites au grill	120
Entrecôte maturée Cuite au barbecue à charbon, servie avec pommes de terre cuites sous la cendre, asperges et aioli vert 350 g / 500 g	147/198
Filet de saumon Cuit au barbecue à charbon, servi avec aubergines "brûlées", courgettes et purée de betteraves	96
Filet de maigre de mer En enrobage croustillant aux pistaches et herbes aromatiques, sur purée d'aubergines et carottes grillées	110
Côte à l'os Servie avec une salade de tomates piquante	48 NIS les 100 g

🍷 - Vegan

Suivez-nous

