



LE BRIGITTE

- ENTRÉES / PLATS À PARTAGER -

SARDINES MILLÉSIMÉES "Maison Kaviari" accompagnées de toast et beurre demi sel	15 €
PÂTÉ CROUTE DES COPAINS Our pastry cust "des copains", vegetable pickles	25 €
SALADE CÉSAR Batavia, braised chicken, anchovies, garlic croutons, parmesan, capers and Caesar dressing	25 €
CEVICHE DE BAR SÉSAME GRILLÉ, AGRUMES, MARINADE AU KALAMANSI Sea bass ceviche : grilled sesame, citrus fruits, Kalamansi marinade	29 €

- BRASERO -

TOMAHAWK DE BOEUF MATURÉ POUR 2 PERSONNES environ 1.8 kg	140 €
ENTRECÔTE BLACK ANGUS - 400 GR Black angus ribeye 400g	39 €
CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE LAQUÉE Glazed iberian pork chop	32 €
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE Iberian pork pluma	42 €
CÔTE DE VEAU GRILLÉE MARINÉE AUX HERBES Grilled veal chop marinated with herbs	46 €
BROCHETTE DE GAMBAS XL MARINÉE purée de potimarron XL Marinated prawn skewers with red kuri squash puree	45 €
TENTACULE DE POULPE CONFITE purée de potimarron Confit octopus tentacle with red kuri squash puree	36 €
STEAK DE SEITAN CUIT AU BRASERO avec ses légumes grillés seitan steak grilled	31 €

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE POMME DE TERRE CUITE À LA BRAISE, CRÈME AUX HERBES
All our meats are served with ember-roasted potatoes and herb cream

MIX AND GRILL POUR 2 PERSONNES 120 €

FOR 2 PERSON

ENTRECÔTE 400GR

black angus ribeye

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 250GR

iberian pork chop

CÔTE DE VEAU 500GR

grilled veal chop marinated with herbs

SERVIS AVEC SALADE, UNE GARNITURE AU CHOIX ET DEUX SAUCES AU CHOIX
served with salad, one side and your choice of 2 sauce



LE BRIGITTE

- GARNITURES - 10€

SIDE

POMME DE TERRE CUITE À LA BRAISE

Ember - roasted potatoes and herb cream

LÉGUMES AU BRASERO

Grilled vegetables

SALADE VERTE

Green Salad

PURÉE DE POTIMARRON

Red kuri squash puree

- SAUCES MAISON - 4€

SIGNATURE SAUCE

AUX POIVRES

Pepper

BARBECUE FUMÉ AU PIN

BBQ smoked with pine

BLEU

blue cheese

MENU ENFANT 22€

KIDS MENU

STEACK HACHÉ ET POMMES DE TERRE CUITE À LA BRAISE

Grilled steack and Ember - roasted potatoes and herb cream

OU

FILET DE SAUMON

Salmon fillet with Ember - roasted potatoes and herb cream

DESSERT AU CHOIX SUR NOTRE PLATEAU DE DESSERTS

Dessert of your choice from our dessert platter

DÉCOUVREZ NOTRE PLATEAU DE DESSERTS MAISON

UNE PÂTISSERIE AU CHOIX

One pastry of your choice

11 €

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
COVER CHARGE 20€