

Au Bout Du Monde

Cuisine Brute & Cocktails de Caractère

Amuses Gueules

Les Amuses Gueules sont à partager ou peuvent très bien faire office d'entrée

Escargots beurre ail et persil	6/9/12	6€/9€/12€
Patates aux Lard et sa Crème aux herbes		7€
Os à moelle gratiné		8€
Planche de Cochonnaille		15€
Planche mixte		21€
Camembert Rôti au Miel		11€

Entrées

Le foie gras mi- cuit du BDM	14€
Asperges Vertes et Sauce Mousseline fumée	7€
Eclaté de Burrata aux Olives Kalamon	8€

Viandes et Poissons

' Spare Ribs '	19€
-----------------------	-----

Ribs de Cochon taillés dans le travers (plus épais, plus juteux), confit au BBQ et servi avec du maïs grillé et un Coleslaw

Beer Can Chicken	1 Pers 19€ / 2 Pers 35€
-------------------------	-------------------------

Demi -Poulet ou Poulet entier cuit au Barbecue à la bière, servi avec des pommes Sarladaises

Poisson Du Moment	(-)€
--------------------------	------

Selon l'arrivée et l'envie du chef

Bœuf Loc-Lac	17€
---------------------	-----

Spécialité Cambodgienne, au Bœuf mariné, avec un œuf au plat et son riz parfumé

Salades et Carpaccios

Salade Printanière	17€
---------------------------	-----

Des Asperges Vertes avec des cœurs d'artichauts marinés, anguilles fumées, parmesan et noisettes torréfiées le tout assaisonnés de vinaigrette au sirop d'érable

' Horiatiki Salata '	14€
-----------------------------	-----

Véritable Salade grecque au concombre, tomates cerise, poivrons, oignons rouge, Olives grecques et Feta. Accompagnée d'un pain Pita.

Carpaccio de Bœuf fumé	19€
-------------------------------	-----

Fumé aux bois de pommier par nos soins, assaisonné, condimenté et servi avec de la salade verte et de pommes grenailles

Desserts

Moelleux au chocolat cœur coulant caramel	8€
--	----

Soupe de fraise à la mélisse	7€
-------------------------------------	----

Gâteau Basque Traditionnelle	8€
-------------------------------------	----