# MENU

## PAIN & BOUCHÉES

**CIABATTA** — € 6,50
au choix : beurre aux herbes ou aïoli

**BRUSCHETTA AU JAMBON SERRANO** — € 11,50
ricotta, tomate séchée, nectarine & ail noir

**BRUSCHETTA À LA TOMATE** — € 11,50
antiboise, tomate séchée & balsamique

**HUÎTRE BLACK AND BLUE** — € 4,50
vinaigrette classique

**HUÎTRE AU PONZU** — € 4,95
piment, miel, soja, gingembre & ponzu

**PLATEAU D'HUITRES** — € 27,50
deux huîtres Black And Blue, deux au Josper & deux au ponzu

**OLIVES** — € 4,95

## ENTRÉES

**CARPACCIO** — € 16,00
mayonnaise à la truffe, parmesan, pignons, roquette & tomates séchées

**STEAK TARTARE** — € 17,00
préparation classique & œuf de caille

**BURRATA** — € 17,00
antiboise, crème de tomate & pistaches

**NOIX DE SAINT-JACQUES** — € 21,50
bisque, patate douce & beurre noisette aux noisettes

**GAMBAS GRILLÉES AU JOSPER** — € 16,00
ail, piment & huile aux herbes

**POITRINE DE PORC GRILLÉE AU JOSPER** — € 16,00
glaçage bbq, purée de céleri-rave, gel d'ananas,
oignon rouge à l'aigre-douce & graines de sésame

**HOUMOUS & MUHAMMARA** — € 14,50
ciabatta

**TARTARE DE THON** — € 19,00
marinade au soja, avocat & crumble de bonite

**DEMI-HOMARD** — € 27,00
beurre aux herbes

**SOUPE DU JOUR** — € 9,95
soupe selon l'inspiration du chef

## SALADES

**SALADE BLACK AND BLUE** — € 25,50
mesclun, vinaigrette aux agrumes, concombre, tomate,
avocat, pignons, œuf, croûtons & parmesan
CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE :
gambas | steak du chef | fromage de chèvre

**SALADE VÉGÉTARIENNE** — € 24,50
mesclun, concombre, patate douce, noix, tomates séchées, oignon à l'aigre-douce, avocat, parmesan & vinaigrette à la framboise | option végane disponible

**SALADE CÉSAR** — € 25,50
laitue little gem, poulet, bacon, parmesan & croûtons

## PLATS PRINCIPAUX

servis avec des frites

**TOURNEDOS BLACK ANGUS | 180 g** — € 32,00

**PICANHA | 250 g** — € 29,95

**STEAK DU CHEF BLACK ANGUS | 200 g** — € 29,50

**RIB EYE BLACK ANGUS | 600 gram** — € 72,00
pour deux personnes

**HOMARD ENTIER GRILLÉ AU JOSPER | 500 g** — € 52,00
beurre aux herbes

**100% BLACK ANGUS BURGER** — € 23,00
pain brioché, cheddar, roquette, cornichon & sauce bbq
supplément : roquefort + € 2,50

**BURGER VÉGÉTARIEN** — € 23,00
pain brioché, cheddar, roquette, cornichon & sauce bbq
supplément : roquefort + € 2,50

**FILET DE BAR** — € 32,00
antiboise, beurre blanc au safran, salicorne & huile de tomate

**POUSSIN** — € 29,50
salsa verde, poivron pointu, crumble de tomate & huile verte

**ÉCHINE DE PORC GRILLÉE AU JOSPER** — € 29,00
sauce d'huître sucrée, crumble aux herbes, crème à la ciboulette & ail croustillant

**CURRY VERT THAÏ** — € 28,00
noix de coco, pleurotes, pak-choï, haricots verts,
huile pimentée, basilic & pain naan

**POISSON DU JOUR** — prix du jour

**SPÉCIALITÉ DU CHEF** — prix du jour

**LET'S SURF IT** — € 27,00
ajoutez un demi-homard à votre plat

## ACCOMPAGNEMENTS

**SAUCES** — € 4,50
béarnaise | beurre aux herbes | sauce au poivre | chimichurri | sauce crémeuse aux champignons

**POTIRON GRILLÉ AU JOSPER** — € 9,00
feta, crumble au thym et au miel, citron & ciboulette

**LÉGUMES DE SAISON RÔTIS** — € 8,50

**PETITE SALADE** — € 7,00
mesclun, concombre, tomate, oignon à l'aigre-douce, noix & vinaigrette aux agrumes

**FRITES DE PATATE DOUCE** — € 8,50
parmesan & mayonnaise à la truffe

## DESSERTS

**CHOCOLATE DREAM** — € 13,50
cerises amarena, crumble & glace à la vanille

**ANANAS GRILLÉ AU JOSPER** — € 14,00
praliné à la pistache, gel de citron vert, crumble de gaufre & glace à la noix de coco

**TARTE CRUMBLE AUX POMMES** — € 13,50
pomme & glace à la cannelle

**CHEESECAKE AU SPÉCULOOS** — € 13,50
crumble de gaufre, glace au caramel & sel de mer de Maldon

**SGROPPINO** — € 11,00
vodka, prosecco & sorbet au citron

**PLATEAU DE FROMAGES** — € 17,00
sélection de fromages & pain aux figues

BLACK AND BLUE
QUALITY STEAKS & SALADS

VÉGÉTARIEN
VÉGAN