

DINNER SOIR

*Börem*  
DRINK, EAT AND LIVE



## Fingerfood

Brie, farci aux figues et noix, juste tiédi	14 €
Truffle fries	8 €
Œuf mollet, châtaigne, soubise et gomasio	11 €
Planche mixte charcuterie italienne et fromage	35 €
Potimarron dans l'esprit d'un guacamole, pico de gallo automnal et chips de légumes	10 €
Gambas au mibrasa, réduction de betterave, crème d'ail	18 €
CrabRoll, aji amarillo, cébette et radis pickles	13 €
Popcorn chicken	13 €
Bonbon de ris de veau en tempura, café, rutabaga et jus floral	18 €
Tacos d'épaule d'agneau, labneh et volée de pickles	15 €
Mini burger de cabillaud, mayo tandoori et céleri	15 €

## To share

Poulet rôti, sauce poulette, rattes du Touquet	57 €
Côte de bœuf – Voir Carte des viandes maturées	
Risotto parmesan et champignons de saison au four	45 €

## Not to share

Entrecôte	42 €
Turbot 500g	40 €
Magret à l'os 500g	33 €
Thai sliced Beef	28 €
Saint-Jacques de Saint-Brieuc, céleri, prunes, vanille et noisettes	27 €

*Tous nos plats sont servis avec des frites.  
Toutes autres garnitures viennent en supplément.*

## Sauces

Bordelaise	2,50 €
Béarnaise	2,50 €
Poivre	2,50 €

## Sides

Haricots au mibrasa	6 €
Risotto	5 €
Frites	4 €

## Desserts

Brioche perdue, coing et caramel au vinaigre de cidre	9 €
Poire pochée badiane, chantilly et crumble pain d'épice	9 €
Tartelette namelaka vanille/pralin, noisette	9 €
Patate douce, beignet de banane plantain et espuma combava/piment	9 €
Chocolat lover à partager	12 €/personne

