

# ENTRÉES

## Sushis de bœuf flambés

Des sushis de bœuf flambés au chalumeau, pour une cuisson parfaite et une expérience culinaire sur mesure, juste devant vous.



23

## Bœuf fumé au cheddar

Bœuf fumé, nappé de cheddar fondant, pour une expérience savoureuse et gourmande, au goût fumé et riche.

21

## Burrata des Pouilles à la Betterave rôtie

Un duo de burrata fondante et de betteraves rôties, relevé par une touche d'huile d'olive, pour une entrée à la fois douce et raffinée.



18

## Carpaccio de bœuf maison

Finement tranché à la main, notre carpaccio de bœuf maison est préparé à partir du filet de bœuf frais, accompagné d'huile d'olive, de roquette, de copeaux de parmesan et d'un zeste de citron pour une entrée pleine de finesse.

\*Supplément burrata 4

21

## Tacos de bœuf effiloché

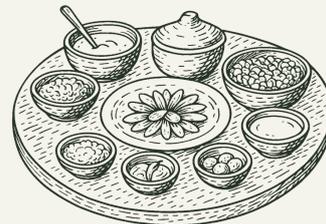
Des tacos garnis de bœuf effiloché tendre, de poivrons sautés et d'une sauce maison. Servi avec guacamole en accompagnement.

20

# MEZZE

## Crème de poivrons et noix

Crème de poivrons rouges grillés et noix, légèrement épicée, pour une explosion de saveurs méditerranéennes.



8

## Moutabbal

Aubergines grillées onctueuses, rehaussées de tahini, sirop de grenadine, un goût fumé et raffiné.

8

## Tartinade crétoise au fromage et noix

Tartinade légère et crémeuse à base de fromage crétois, d'huile d'olive, infusée d'herbes fraîches et relevée de pistaches et de noix.

8

## Atom

Yaourt épicé au piment et à l'aubergine grillée, relevé par une touche d'huile d'olive, pour une expérience à la fois crémeuse et intense.



8

## Ratatouille méditerranéenne épicée

Légumes mijotés à la tomate, poivrons et aubergines, épices au paprika, une savoureuse expérience méditerranéenne.

8

## Assortiment de Mezze

Dégustez un assortiment de mezza méditerranéens : crème de poivrons et noix, moutabbal, tartinade crétoise, atom et ratatouille épicée.

19

## SALADES



### Salade César

Laitue, poulet croustillant, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce César maison.

18

### Salade à la crevette et avocat

Crevettes fraîches grillées, avocat crémeux, agrémentée de segments d'orange et d'une sauce secrète maison.

19

### Salade MIRA

Mesclun, grenade, fromage de chèvre, abricot sec, figue sèche, pommes vertes, groseilles, noix, sirop de grenadine, sauce secrète maison.

17

## LA MER



### Saumon à la plancha

Saumon cuit à la perfection, servi avec une purée maison crémeuse et des haricots verts délicatement assaisonnés, accompagnés de la sauce maison MIRA.

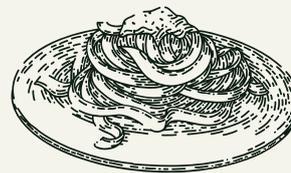
23

### Crevettes sautées à la crème

Crevette sautées, servies dans une petite poêle, baignées dans une sauce crème onctueuse et arrivant à table bien chaude pour une expérience savoureuse. Servies avec une purée maison et des haricots verts assaisonnés.

19

## PÂTES



### Lasagnes maison

Lasagne Un grand classique revisité avec amour : de généreuses couches de pâte fraîche, une savoureuse sauce bolognaise mijotée longuement, une béchamel onctueuse et un délicieux gratin de fromage.

17

### Fettuccine Alfredo

Pâtes fettuccine crémeuses accompagnées de morceaux de poulet, le tout nappé d'une sauce à base de beurre, de crème et parmesan fondu.

17

### Penne Arrabbiata

Pâtes penne servies avec une sauce tomate épicée, parfaitement relevées, mais ajustable à vous de choisir le degré d'intensité pour un goût parfaitement adaptée à vos envies.

16

### Fettucine au saumon

Pâtes fettuccine crémeuses accompagnées de morceaux de saumon cuit, le tout nappé d'une sauce à base de beurre, de crème et de parmesan fondu.

17

*Accompagnements : \*purée à la truffe.*

7

*Haricots verts, purée maison, salade mesclun, frites maison, pommes de terre grenaille.*

4

*Sauces : Poivre, champignon, roquefort et la sauce Mira.*

2

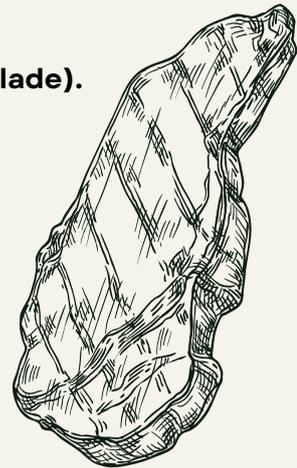
# VIANDES MATURÉES



<b>Faux-filet</b>	<b>38</b>
Pièce d'environ 300g de faux-filet, grillé à la perfection. Servie avec une garniture et sauce au choix.	
<b>Côte de boeuf</b>	<b>48</b>
Côte de boeuf d'environ 450/500 g, saisie au grill. Servie avec une garniture et sauce au choix.	
<b>T-bone</b>	<b>44</b>
T-bone d'environ 450/500 g grillé. Servie avec une garniture et sauce au choix.	
<b>Entrecôte</b>	<b>42</b>
Entrecôte d'environ 300 g, grillée pour une croûte parfaite et une chair juteuse. Servie avec une garniture et une sauce au choix.	
<b>Picanha</b>	<b>35</b>
Picanha grillée d'environ 300 g avec sa couche de gras pour une saveur authentique et juteuse. Servie avec une garniture et sauce au choix.	

## VIANDES

Plats individuels (servi avec frites maison et salade).



<b>Cheese Meatballs</b>	<b>23</b>
Boulettes de viande savoureuses farcies de fromage fondu.	
<b>Escalope de poulet</b>	<b>19</b>
Escalope grillée accompagnée d'une sauce aux champignons.	
<b>Filet de boeuf</b>	<b>39</b>
Filet de boeuf saisi au beurre noisette.	
<b>Côtelettes d'agneau</b>	<b>25</b>
Saisies au grill, servies avec une sauce chimichurri fraîche aux herbes.	
<b>Assado Ribs</b>	<b>32</b>
Cuites lentement, servies avec une purée maison et une sauce barbecue maison.	
<b>Lokkum</b>	<b>32</b>
Tranches de filet de boeuf grillées, servies avec un accompagnement et une sauce au choix.	
<b>Boulettes de viande hachée maison</b>	<b>20</b>
Boulettes de viande hachée maison saisies au grill, un accompagnement au choix.	
<b>Assortiment de viandes</b>	<b>25</b>
1 personne : Côtelettes d'agneau, filet de boeuf, escalope de poulet, cheese meatball.	
2 personnes : Côtelettes d'agneau, filets de boeuf, escalopes de poulet, cheese meatballs.	

<i>Accompagnements : *purée à la truffe.</i>	<b>7</b>
<i>Haricots verts, purée maison, salade mesclun, frites maison, pommes de terre grenaille.</i>	<b>4</b>
<i>Sauces : Poivre, champignon, roquefort et la sauce Mira.</i>	<b>2</b>



## VIANDES À PARTAGER

À savourer à deux ou plus.  
Toutes nos pièces sont accompagnées, au choix,  
jusqu'à trois garnitures et deux sauces.

### Tomahawk

Viande à partager d'environ 1,1 kg / 1,2 kg pour 2 personnes.

115

### Assado

Viande à partager d'environ 1,1 / 1,2 kg pour 3 personnes.

100

### Carré d'agneau

Viande à partager d'environ 1,5 / 1,8 kg pour 2 ou 3 personnes.

99

### Tranches de filet de boeuf au beurre

Pour 2 personnes : Environ 500 g

Pour 3 personnes : Environ 750 g

Pour 4 personnes : Environ 1 kg

90

130

165

### Poterhouse

Viande à partager environ 900 g.



99

### La Planche Signature

Pour 4 personnes (pas de T-bone ni d'entrecôte)

Pour 6 personnes

Tranches de filet de boeuf au beurre (environ 250 g), Faux-filet (environ 300 g),  
Entrecôte (environ 300 g), T-bone (environ 500 g), Côte de boeuf (environ 500 g),  
Côtelette d'agneau (environ 500 g).

149

249

## BURGERS

### Burger Classique

Pain brioché, steak de boeuf, cheddar fondant, salade, tomates, oignons caramélisés,  
tranche de boeuf fumé et sauce burger maison.

19

### Burger à la truffe

Steak de boeuf, oignons caramélisés, boeuf fumé et sauce truffe, le tout servi dans  
du pain brioché.

24

### Chicken Burger

Pain brioché, poulet croustillant, tranche de cheddar, salade, tomates, oignons  
caramélisés, sauce burger maison.

17



Accompagnements : \*purée à la truffe.

Haricots verts, purée maison, salade mesclun, frites maison, pommes de terre grenaille.

Sauces : Poivre, champignon, roquefort et la sauce Mira.

7

4

2

## **MENU MIDI DU CHEF**

**52€**

### **Entrée**

Un mezza au choix.

### **Plat**

Picanha (viande maturée) ou Entrecôte (viande maturée) ou Côtelettes d'agneau.

### **Dessert**

Tiramisu ou Assiette de fruits ou Sorbet.



## **MENU MIDI CLASSIQUE**

**25€**

Du lundi au vendredi.

### **Entrée ou Dessert**

Un mezza au choix / Tiramisu ou Assiette de fruits ou Sorbet

### **Plat**

Salade César ou Saumon à la plancha ou Escalope de poulet.



## **MENU ENFANT**

**12€**

### **Plat**

Poulet pané ou Mini burgers ou Boulette de viande.  
Accompagné par des frites maison.

**+**

**Une boisson ou une boule de glace**

## DESSERTS

<b>Signature du chef</b>		14
Fondant au chocolat revisité avec glace et coulis de chocolat, le tout fait par le chef.		
<b>Millefeuille</b>		13
Millefeuille classique fait maison à la fraise.		
<b>Baklava</b>		11
Pâtisserie croustillante servie tiède avec sa glace pour une touche fraîche et gourmande.		
<b>Tiramisu</b>		11
<b>Glace 3 boules</b>		8
Un trio glacé au choix : vanille, chocolat, fraise ou pistache.		
<b>Assiette de fruits exotiques</b>		9
Un assortiment frais et coloré de fruits de saison, pour une touche légère et sucrée.		

## EAUX

<b>Perrier (33cl)</b>		5
<b>Eau plate Evian (50cl)</b>		5
<b>Eau plate Evian (1L)</b>		8
<b>Eau pétillante San Pellegrino (50 cl)</b>		5
<b>Eau pétillante San Pellegrino (1L)</b>		8

## SOFTS

<b>Coca-cola (33cl)</b>		5
<b>Coca-cola Zéro (33cl)</b>		5
<b>Orangina (25cl)</b>		5
<b>Ice Tea (25 cl)</b>		5
<b>Sprite (25 cl)</b>		5
<b>Oasis (25 cl)</b>		5
<b>Redbull (25 cl)</b>		6
<b>Schweppes Tonic</b>		5
<b>Diabolo</b> <i>Fraise, pomme, menthe, pêche, passion, violette, cassis, framboise, jasmin</i>		4
<b>Jus de Pomme</b>		5
<b>Jus d'Ananas</b>		5



## BOISSON CHAUDE

<b>Expresso</b>	<b>2,50</b>	<b>Café noisette</b>	<b>3</b>
<b>Double expresso</b>	<b>3,50</b>	<b>Capuccino</b>	<b>4</b>
<b>Café allongé</b>	<b>3</b>	<b>Thés, infusions</b>	<b>4</b>
<b>Café crème</b>	<b>4</b>		

