

BRASERO *loco*

ENTRÉES - STARTERS

CALAMARS ET MERGUEZ FAÇON BASQUAISE - 12 000 🍷
CALAMARI AND MERGUEZ BASQUAISE STYLE

CAMERONE GRILLÉ | GRILLED CAMERONE - 14 000 🍷
Salade d'algues aux agrumes, vinaigrette ponzu
Citrus seaweed salad, ponzu vinaigrette

SAINT-JACQUES GRILLÉES | GRILLED SCALLOPS - 14 000
Curry de patates douce, pleurotes
Sweet potato curry, oyster mushrooms

PLATS - MAINS

GIGOT D'AGNEAU, CRÈME D'AIL (POUR 2) - 42 000
GARLIC CREAM LEG OF LAMB (FOR 2)

CÔTE DE BŒUF, SAUCE CHIMICHURI (POUR 2) - 44 000
RIBEYE STEAK, CHIMICHURRI SAUCE (FOR 2)

DEMI-POULET, SAUCE DIABLE | HALF-CHICKEN, DEVIL'S SAUCE - 20 000 🍷

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES - 2 500 🌿

COCOTTE DE LÉGUMES | VEGETABLE COCOTTE

POMMES DE TERRE CARAMÉLISÉES | CARAMELIZED POTATOES

BANANES PLANTAIN | PLANTAIN BANANAS

DESSERTS - 7 000

RIZ AU LAIT, CRÈME GLACÉE CACAHUÈTE
RICE PUDDING, PEANUT ICE CREAM

MANGUE RÔTIE | ROASTED MANGO
Paprika fumé, rocher coco, sorbet vanille
Smoked paprika, coconut rocher, vanilla sorbet