



Champignon Portobello, farci de marron, topinambour et basilic.
Végétalien ou accompagné d'un jaune d'oeuf.
Portobello mushroom. Filled with chestnuts, Jerusalem artichoke and basil.
♥ Vegan or served with an egg yolk.
€19,50

From the Jospier BBQ.

Côte 1 ère De Veau - origine France.
French Veal rib eye.
€21,50

La sélection du chef.
Butchers choice. Please ask your server.

Poisson du jour.
Fish of the day. Please ask your server.

Entrecôte Angus grillée.
Grilled Angus entrecôte.
€25,50

Fillet de Thon.
Tuna fillet.
€22,50

Jospier BBQ:

Jospier est une élégante combinaison entre un barbecue ouvert et un four, le tout réuni en une seule machine.
Apporte la saveur unique et noble du feu de bois ; tendreté et goût inimitable sur l'ensemble des aliments.
Jospier is a combination of a grill and an oven that is adding a unique flavour with a perfect tenderness and juiciness to the food.

Extras. Sides. €4.50

Frites maison cuites 3 fois. (Sans gluten). **Salade de betteraves tricolores marinées.**
Chunky chips, cooked 3 times. (Gluten free). Pickled 3,2,1 beetroot salad.

Purée de patates douces. **Légumes grillés.**
Sweet potato puree. BBQ vegetables.

Gratin dauphinois. **Riz Basmati.**
Potato gratin. Basmati rice.

Salade trio d'haricots verts, feta et baies de goji
Three green bean salad with feta cheese and goji berries

Sauces. €2.50

Chimi Churri. Chimi Churri. ♥
Sauce de poivre vert et cognac. Green pepper and cognac sauce.
Sauce au vin rouge. Red wine sauce.
Béarnaise. Bearnaise.