

## Menu « GRILLADE »

### PLATEAU APERITIF

pavé au piment d'espelette, préfou, rilleaux

### VIANDES A GRILLER

Bœuf Tex Mex, magret de canard,  
araignée de porc marinée  
(Ou Entrecôte sup. 3€)

Pommes de terre à la braise,  
Mogettes, salade verte

camembert à la braise

**BANANES CHOCOLAT**  
ou tarte tatin indiv.sup. 1.5€

**28€ / PERS\***

## Menu « FROMAGE »

### PLATEAU APERITIF

pavé au piment d'espelette, préfou, rilleaux

### PLATEAU CHARCUTERIE

jambon sec, bacon, coppa, jambon blanc,  
andouille, saucisson sec

### FROMAGE A FAIRE FONDRE

Version fondue à réaliser vous-même  
Ou version barbeclette

Pommes de terre à la braise

**BANANES au CHOCOLAT**  
ou tarte tatin indiv.sup. 1.5€

**26€/PERS\***

## Menu « PLANCHA »

### PLATEAU APERITIF

pavé au piment d'espelette, préfou, rilleaux

### VIANDES A Plancha

Bœuf Tex Mex, Poulet thym citron, Dinde  
à la provençale

Pommes de terre à la braise,  
Mogettes, salade verte

camembert à la braise

**BANANES au CHOCOLAT** ou tarte  
tatin indiv.sup. 1.5€

**27€ / PERS\***

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons\*\* le litre de Punch à 4.5€, l'Anjou rouge à 7€ la bouteille, le crémant de Loire blanc ou rosé à 8,30€ la bouteille, bonne dégustation !

\* location du kota incluse (dressage de la table, préparation du barbecue, ménage compris), pain & beurre compris, café et thé à disposition, ½ tarif pour les -13 ans, boissons en sus. 8 convives minimum sinon majoration de 20€ pour la location du Kota

\*\*A commander via notre traiteur, nous n'avons pas de licence / d'autorisation de débits de boissons sur place ☺