



# LES TARTARES

Le morceau choisi pour préparer votre tartare est le coeur de rumsteack, coupé au couteau, assaisonné à votre goût : léger, moyen ou bien relevé. Classique 'cru' ou snacké 'aller-retour', frites soufflées

**Tarifs** | 180 grammes - 16 euros



## AUX CÂPRES CAPUCINE

Câpres fines,  
oignons, fines herbes.



## EN NOIR ET BLANC

Tartare entouré d'un  
filet de crème  
au poivre noir et blanc.



## AUX POIVRONS ET COURGETTES

Poivrons et courgettes  
marinés à l'huile d'olive.



## AU WHISKY OU COGNAC

Assaisonnement tartare  
traditionnel avec au choix  
un filet de whisky ou cognac.



## AU BASILIC

Sauce au basilic, garni  
de champignons frais.



## À LA DOUBLE CRÈME FRAICHE

Lardons rissolés, ciboulette et  
double crème fraîche.



## ALFREDO

Parmesan râpé et  
poivre noir, jus de citron,  
huile d'olive.



## À LA PROVENÇALE

Baguette de pain  
gratinée au beurre d'olives,  
herbes de provence.

# LE BURGER

## L'Unique CHAL'BURGER

18,50 €



Rumsteack haché, cuit à la plancha,  
Épisse Gaugry, Tomate, Oignons rouge,  
Mayonnaise à la graine de Moutarde Fallot  
Pain d'épices Mulot & Petitjean, Pommes de terre paillason,  
accompagné d'un délicat mélange de salades.

