

# LIVE COOKING

Personnel de cuisine sur stand (1h de live cooking pour grillade, 2h pour barbecue)

## ATELIER SAUMON 7.-/ PAR PERSONNE

Atelier découpe de Saumon fumé par nos soins et citron  
Servi avec toast grillé, sauce tartare & crémeux aux herbes et ciboulette

## ATELIER JAMBON 8.- / PAR PERSONNE

Atelier « tranchage de jambon sur os » jambon d'Aoste  
Servi avec compotée de tomates à l'oignon rouge.  
Version chaude : « jambon à l'os », sauce moutarde à l'Ancienne (7.00)

## ATELIER HUITRES 9.-/ PAR PERSONNE

3 huîtres par personne avec garnitures : vinaigre, citron, beurre, pain de seigle



Personnel de cuisine sur stand (1h de live cooking pour grillade, 2h pour barbecue)

## STAND GRILLADE

- Cuisse de poulet désossé à l'italienne marinade : miel, paprika, curry, huile d'olive, gingembre, coriandre, ail & piment d'Espelette 16.-
  - Ribs de porc caramélisé sauce barbecue 1kg 40.-
  - Côte d'agneau grillé au feu de bois 160g 47.-
  - Côte de veau grillé env. 320g / pour 2 pers. 52.-
  - Daurade ou bar, citron jaune & thym à la plancha pour 2 pers. 54.-
  - Côte de bœuf raçi sur l'os 1KG / pour 2 pers. cuit au barbecue 95.-
- 
- Brochette de légumes du soleil : poivrons, courgettes, aubergines, oignons 6.-
  - Brochette de poulet teriyaki 80g 7.-
  - Brochette de bœuf au paprika, oignons & poivrons 9.-
  - Brochette d'agneau à l'orientale 80g 9.-
  - Brochette de veau mariné au kéfir 80g 11.-
  - Brochette de crevettes façon wok mariné sauce soja & miel 12.-
  - Brochette de saumon à l'oignon rouge & sésames grillés 12.-

### GARNITURE

- Gratin dauphinois 8.-
- Pommes de terre grenailles rôtis au thym 8.-
- Tian de légumes 9.-
- Gratin de choux fleur 11.-

