

MENU BBQ TOUCH



BIÈRE DE BIENVENUE

FINGER FOOD

MINI BURGER

BAO BUNS , VIANDE ANGUS , SAUCE FROMAGE,
COMPOTE DE OIGNONS, TOMATES GRILLÉES

STARTER

CRISPY CAESAR SALAD

LAITUE ROMAINE GRILÉE SAUCE CAESAR , OUEF
DUR BIO , BEACON ET PARMESAN

PLAT

ENTRECÔTE

FAÇON FIORENTINA , SALADE, ROQUETTE,
PARMESAN, HUILE À LA TRUFFE
ET CARPACCIO DE TRUFFE

OR

POISSON DU JOUR

SELON ARRIVAGE AVEC RIZ PILAF ET LÉGUMES
CONFIT

DESSERT

ANANAS, GRILLÉ , RUM , PEACN ET
GLACE LOCALE

1/2 LANGOUSTE

SELON PRIX DU MARCHÉ

SAUCE BEURRE MAISON À L'AIL ET LANGOUSTE
PURÉE DE POMME DE TERRE



WELCOME LOCAL BEER

FINGER FOOD

MINI BURGER

BAO BUNS , ANGUS MEAT , CHEESE SAUCE ,
HOME MADE ONIONS JAM , ROASTED TOMATE
AND PEANUTS

STARTER

CRISPY CAESAR SALAD

GRILLED ROMANO SALAD , CAESAR SAUCE ,
BOILED ORGANIC EGG , BEACON ,
PARMESAN CHEESE

PLAT

RIB EYE

FIORENTINA STYLE , ARUGOLA, PARMESAN
TRUFFLE OIL AND TRUFFLE CARPACCIO

OR

GRILLED LOCAL FISH

PILAF RICE AND GRILLED VEGETABLE

DESSERT

GRILLED PINEAPPLE , RUM , PECAN NUTS AND
LOCAL ICE CREAM

1/2 LOBSTER

MARKET PRICE OF THE DAY

HOME MADE GARLIC LOBSTER BUTTER
MICHELIN STAR MASHED POTATOES

5 plats + 1 Cocktail
95 € pp + Chef Service
le prix
MISE EN PLACE & NETTOYAGE inclus
DEGUSTATION DE VIN 55€ pp

5 mains + 1 Cocktail
95 € pp + Chef Service
SETUP & CLEAN UP
WINE PAIRING + 55€ pp