

Entrées

Carpaccio d'ailoyau de boeuf , l'huile de truffe, avec des pistaches et du <i>Parmigiano Reggiano</i> 24 mois	19
Tartare de boeuf , jaune d'œuf et graines de moutarde en pickle	24
Caviar (5g)	43
Wagyu Japonais , caviar d'Oscietra et truffe noire	55
Jambon Pata Negra	22
Wagyu Cecina	18
Croquette de Boeuf à la sélection de moutarde (2 unités)	7
Moelle grillée , tartare de boeuf et pickle de jaune d'œuf	32
Foie Gras , brioche, pomme caramélisée à la vanille et vin de Madère	25
Burrata AOP , tomates-cerises confites, pignon de pin et basilic	22
Grilled Pleurotus , egg and mushroom <i>jus</i>	12
Caviar Oscietra ^{20g} avec blinis	84

Coupes de viande

Boeuf servi avec des tomates-cerises rôties et romesco poivron rôti

Faux-filet 30 jours de maturation	34 / 200 g	Lomo Bajo 30 jours de maturation	90 / kg
Entrecôte 30 jours de maturation	38 / 250 g	T-Bone 15 jours de maturation	100 / kg
Filet	40 / 200 g	Chuletón 30 jours de maturation	115 / kg
Chateaubriand	92 / 500 g	Rib Eye Wagyu Japon	550 / kg
Échine de boeuf	36 / 200 g	Rib Eye Kobe Japon	950 / kg

Surf & Turf

Add on Crevette rouge 35

Sauces

Chimichurri . Mayonnaise à la truffe noire . Béarnaise . Beurre *Café de Paris* . Poivre . Champignon . Stilton

Noirs & Hamburguers

Steak sur pain rustique avec mayonnaise à la moutarde, servi avec frites

Faux-filet 22 120 g 30 jours de maturation	Entrecôte 24 120 g 30 jours de maturation	Filet 26 120 g
--	---	--------------------------

Hamburger avec œuf, cheddar et ventre de porc fumé 21

Végétarien

Chou-fleur grillé , purée de chou-fleur et chimichurri	20
Tartare de Betterave , crème fraîche et ciboulette	18

Garnitures

Frites	6
Frites à la Truffe et au Parmigiano Reggiano 24 mois	14
Purée de Pommes de Terre Truffée	10
Champignons à Brás et des Asperges Vertes	8
Riz au Four avec des Saucisses Fumées	10
Piquillo Poivres	12
Bimi Sautés	12
Légumes Rôtis au Feu	10
Salade Coleslaw	6
Cœurs de Laitue avec Vinaigrette au Miel et à la Moutard	6

Desserts

Pavlova aux Fruits Rouges (2pax) 12
avec de la glace à la framboise et au citron vert

Chocolate Beef (2pax) 20
Mousse au chocolat 70% avec paprika fumé,
praliné aux noisettes du Piémont et caramel salé

Tarte au Fromage Basque (2pax) 14

Textures de Noisettes 10
avec de la glace au caramel sal

Tarte au Citron Meringuée 10
avec de la glace au yaourt grec

Sélection de Fromages 8
Nisa, São Jorge DOP 40 mois, Cabra Pastor et Comté

Digestifs

PORTO

2006	KOPKE Colheita Blanc	12
NV	Niepoort Tawny 10 ans	8,5
NV	Graham's 20 ans	12
NV	Vallado Tawny 40 ans	24
1985	Porto D'Alva Colheita	21
NV	Niepoort Bioma Crusted	10

MADEIRA

NV	Blandy's Verdelho 10 ans	9
NV	Blandy's Rich Malmsey 15 ans	13
1981	D'Oliveiras Verdelho	45

BAIRRADA

2011	Luis Pato Abafado Molecular	9
------	------------------------------------	---

MOSCATEL

NV	José Maria da Fonseca, Alambre 20 ans	10
2007	Família Horácio Simões, Heritage Moscatel Roxo	8

CARCAVELOS

NV	Villa Oeiras Superior	10
----	------------------------------	----

LISBOA

2019	Casal Sta. Maria, Colheita Tardia	9
------	--	---

FRANÇA-SAUTERNES

2012	Chateau Sigalas Rabaud 1er Cru Classé	13
------	---	----