

A LA FOLIE – le midi (mercredi / jeudi / vendredi)

SANDWICH SUR ASSIETTE

Choripan & pommes grenaille pour 1 12
 « Le burger argentin » : petit pain moelleux fait maison, chorizo doux argentin, sauce chimichurri

RÔTISSERIE

Demi coquelet Un peu pour 1 13
 Coquelet entier Beaucoup pour 2 11/pers

AU BARBECUE

Agneau de lait rôti Un peu (300 gr) pour 1 21
 Côte de cochon ibérique Beaucoup (600gr) pour 2 14/pers

POISSON AU BBQ

Brochette de rouget pour 1 16
 Brochette de poisson pour 1 15

BŒUF AU BARBECUE

Brochette de bœuf pour 1 16
 Hampe Black Angus USA Un peu (250 gr) pour 1 23
 Maninha black Angus Argentin Un peu (250 gr) pour 1 23
 Entrecôte d'Argentine Un peu (250 gr) pour 1 25

Toutes nos pièces de bœuf sont disponibles en pièces de 600gr « Beaucoup : 2 pers » ou 1kg « A La Folie : 3-4 personnes » – Demandez au serveur !

IL EN FAUT POUR TOUT LE MONDE

Barbecue végétarien 15
 Brochette de légumes grillés, provolone fondu, tofu bio & patate douce

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise, aigre douce, foie gras, chimichurri, crème fraîche aux herbes

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Un peu x1 / Beaucoup x2 / A La folie x3 ou 4

Brochette de légumes grillés sauce « chimichurri »
 Pomme de terre au four, crème fraîche citronnée
 Rattes du Touquet, oignon nouveau, thym, citron & curcuma
 Patate douce simplement grillée
 Epis de maïs grillé
 Supplément accompagnement 5

A LA FOLIE – le midi et le soir

(du mercredi au dimanche)

SALADES

Niçoise un peu : 8 / beaucoup : 14
 Pousses d'épinards / poivrons confits / thon rouge mi-cuit / œuf de caille sur le plat / tuile de riz / anchois / tomates cerise / pois gourmands / olives tagiashe

Caesar un peu : 8 / beaucoup : 14
 Salade romaine / jambon de pays / parmesan décliné / poulet en tempura / œuf mollet croustillant / olives noires / anchois / tomates cerise / croutons de pain / sauce Caesar

Tutti frutti gambas un peu : 8 / beaucoup : 14
 Roquette / parmesan en copeaux / abricots / pêche / pastèque / fruits rouges / melon / gambas rôtis / tomates anciennes

Gésier et foie gras un peu : 8 / Beaucoup : 14
 Gésiers confit/foie gras mi cuit/laitue/noix torréfiées/brick crouillante/ fèves/oignon nouveau/carotte vichy/tomate cerise

Végétarienne un peu : 8 / beaucoup : 14
 Provolone grillé / légumes antipasti / chimichurri / tuile à l'encre de seiche / salade / herbes fraîches aux agrumes

Méditerranéenne un peu : 8 / Beaucoup : 14
 Mesclun / rouget grillé / toast de tapenade / aubergine rôtie / suprême d'agrumes / pignons de pin / tomates cerise

FROMAGES

L'affineur du Chef, sélection de 5 fromages 13
 Par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

DESSERTS

Cookie / x2 4/7
 Brownie chocolat et noix de pécan / x2 5/8
 Panna cotta au sirop d'érable 5
 Mousse au chocolat / chocolat blanc 6
 Crème brûlée citron chocolat blanc 7

A LA FOLIE – BBQ – le soir (du mercredi au dimanche) et les midi du week-end

SANDWICH SUR ASSIETTE

Choripan <i>criollo</i> & pomme grenaille « Le burger argentin » petit pain moelleux fait maison, chorizo doux argentin, sauce chimichurri	pour 1		12
---	--------	--	----

RÔTISSERIE

Coquelet	Un peu	pour 1	13
	Beaucoup	pour 2	11/pers
Agneau de lait rôti (Entier 6 kg : sur réservation)	Un peu	pour 1	23
	Beaucoup	pour 2	21/pers
	A la Folie	pour 4	20/pers

CÔTE DE BŒUF & DE COCHON

Côte de cochon ibérique	Beaucoup (600gr)	pour 2	14/pers
Ribs de bœuf	A la Folie (1kg)	pour 2	24/pers
Côte de Bœuf	A la Folie (1kg)	pour 3	28/pers

POISSON AU BBQ

Brochette de rouget	pour 1		16
Brochette de poisson	pour 1		16

IL EN FAUT POUR TOUT LE MONDE

Barbecue végétarien Brochette de légumes grillés, provolone fondu, tofu bio & patate douce	pour 1		15
---	--------	--	----

SUGGESTION DU CHEF

A L'ardoise

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise, aigre douce, foie gras, chimichurri, crème fraîche aux herbes

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Un peu x1 / Beaucoup x2 / A La folie x3 ou 4

Brochette de légumes grillés sauce « chimichurri »
Pomme de terre au four, crème fraîche citronnée
Rattes du Touquet, oignon nouveau, thym, citron & curcuma
Patate douce simplement grillée
Epis de maïs grillé

Supplément accompagnement

5

BŒUF D'EXCEPTION AU BARBECUE

Persillé de Bœuf « Black Angus » USA « Chuck Flat Meat »	Un peu (250 gr) Beaucoup (600 gr) A la Folie (1 kg)	pour 1 pour 2 pour 4	23 46 69
Hampe « Black Angus » USA	Un peu (250 gr) Beaucoup (600 gr) A la Folie (1 kg)	pour 1 pour 2 pour 4	23 46 69
Picanha « Black Angus » USA	Un peu (250 gr) Beaucoup (600 gr) A la Folie (1 kg)	pour 1 pour 2 pour 4	23 46 69
Maninha « Black Angus » Argentini	Un peu (250 gr) Beaucoup (600 gr) A la Folie (1 kg)	pour 1 pour 2 pour 4	23 46 69
Entrecôte d'Argentine	Un peu (250 gr) Beaucoup (600 gr) A la Folie (1 kg)	pour 1 pour 2 pour 4	25 50 70
Contre filet Argentin	Un peu (250 gr) Beaucoup (600 gr) A la Folie (1 kg)	pour 1 pour 2 pour 4	28 55 76
Basse côte Wagyu (Australie)	Un peu (250 gr) Beaucoup (600 gr) A la Folie (1 kg)	pour 1 pour 2 pour 4	28 55 76

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise, aigre douce, foie gras, chimichurri, crème fraîche aux herbes

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Un peu x1 / Beaucoup x2 / A La folie x3 ou 4

Brochette de légumes grillés sauce « chimichurri »
Pomme de terre au four, crème fraîche citronnée
Rattes du Touquet, oignon nouveau, thym, citron & curcuma
Patate douce simplement grillée
Epis de maïs grillé

Supplément accompagnement

5

A LA FOLIE - pour patienter et partager
le soir (du mercredi au dimanche)

SALÉ

Guacamole	6
Tapenade	6
Mousse de chèvre	8
Croustillant de canard	8
Croustillant de fromage	8
Charcuterie ibérique	13
L'affineur du Chef, sélection de 5 fromages Par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France	13

SUCRÉ

Panna cotta au caramel	5
Crème brûlée au citron	7
Moelleux au chocolat	7
Fraisier à la folie & chocolat blanc	9

Tous nos plats sont élaborés à base de produit frais.
Bon appétit ...