

LES MAUVAIS GARÇONS

BAR
BISTRONOMIE

Chez **Les Mauvais Garçons**, chaque assiette raconte une histoire de saveurs et d'authenticité.

Nous travaillons exclusivement avec des **produits frais et de saison**, sélectionnés auprès de **producteurs de confiance**. Une cuisine **bistronomique**, généreuse et sincère, qui évolue au rythme du marché et des inspirations du moment.

Toutes nos sauces et glaces sont **préparées maison** afin de sublimer chaque plat.

Amateurs de **viande**, préparez-vous à découvrir des morceaux d'**exception** ! Nous sélectionnons avec soin des **viandes de haute qualité**, qui varient régulièrement pour toujours vous offrir le meilleur

NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES

| | |
|---------------------------------------------------------------|--------------|
| CROQUETTES AU JAMBON SERRANO (2 PIÈCES) ----- | 18,00 |
| Sauce tomate napolitaine et sa garniture | |
| CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES MAISON (2 PIÈCES) ----- | 22,00 |
| Bisque parfumée au citron. | |
| CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE ----- | 19,00 |
| Copeau de parmesan, truffe, pignons de pin | |

PLATS

| | |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| RAVIOLES AUX ASPERGES ----- | 29,00 |
| Pointe d'asperge blanche et verte, croquant de Guanciale | |
| RISOTTO AUX ASPERGES ----- | 26,00 |
| Pesto d'asperge, truffe, croquant de Guanciale | |
| PLUMA BASSE TEMPÉRATURE ----- | 30,00 |
| Sauce barbecue maison et sa garniture de saison | |
| DOS DE CABILLAUD AU VELOUTÉ D'ASPERGE (EN MENU +5,00) ----- | 35,00 |
| Purée à la truffe, garniture de saison | |
| FILET D'AGNEAU À LA PARMIGIANA (EN MENU + 11,00) ----- | 41,00 |
| Aubergine, Provola fumée, pommes pêchées | |

DESSERTS

| | |
|---------------------------------------------------|--------------|
| VOIR CARTE ----- | |
| COLONEL ----- | 10,00 |
| Sorbet citron maison arrosé de vodka. | |
| PAIN PERDU ----- | 10,00 |
| Glace vanille maison | |
| ASSIETTE DE FROMAGES (EN MENU +5,00) ----- | 15,00 |

À LA CARTE

OU

EN MENU 3 SERVICES 55,00

CAFÉ OU THÉ OFFERT

NOTRE SÉLECTION DE VINS AVEC VOTRE MENU (2 VERRES) + 15,00

COCKTAIL DU MOIS 12,00

NOS ENTRÉES

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CROQUETTE AU FROMAGE  | 10,00 |
| Confit d'oignon, poivre en grain, copeaux de parmesan | 15,00 |
| RIS DE VEAU | 22,00 |
| Sauce champagne, champignons de saison | |
| CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES MAISON | 16,00 |
| Bisque parfumée au citron | 22,00 |
| CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE | 19,00 |
| Copeau de parmesan, truffe, pignons de pin | |

NOS PLATS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| BOULET À LA LIÉGEOISE | 15,50 |
| Préparé maison, servis en cocotte, salade, frites maison, mayonnaise maison | 19,50 |
| PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS 250G | 26,00 |
| Salade et un accompagnement au choix | |
| LE TARTARE DE BŒUF | 23,00 |
| Au couteau, salade, frites maison, mayonnaise maison | |
| TARTARE DE BŒUF « SIGNATURE » | 29,00 |
| Au couteau, additionné de foie gras, salade, frites maison, mayonnaise maison | |
| FILET PUR IRLANDE +/- 250G | 34,00 |
| Salade et un accompagnement au choix | |
| FILET PUR IRLANDE « SIGNATURE » +/- 250G | 41,00 |
| Foie gras poêlé, lard de Colonnata, sauce porto, salade et un accompagnement | |
| PÂTES À LA TRUFFE « SIGNATURE » | 31,00 |
| Spaghetti, truffe, filet pur de bœuf, foie gras | |
| PÂTES AGLIO ET OLIO « SIGNATURE » | 18,00 |
| Spaghetti, tomates au four, ail, persil italien | |
| MAGRET DE CANARD | 33,00 |
| Sauce framboise maison, légumes du moment, pommes bouchon | |
| BURGER « SIGNATURE » | 26,00 |
| Bœuf d'Angus, foie gras poêlé, fromage « Epoisses Berthaut », sauce maison, frites | |
| SUPPLÉMENT POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ | 7,00 |
| SUPPLÉMENT SAUCE CHAUDE MAISON | 4,00 |
| <ul style="list-style-type: none">▪ Champignons Crème▪ Poivre Vert, Béarnaise▪ Gorgonzola▪ Beurre Café de Paris | |
| SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | 4,00 |
| <ul style="list-style-type: none">▪ Frites maison▪ Pâtes Al dente▪ Pommes Pétées▪ Gratin Dauphinois | |

NOTRE FRIGO À VIANDE

Nos Viandes d'Exception


Nous sélectionnons avec minutie des viandes d'exception en provenance des meilleurs terroirs du monde. Chaque arrivage est soigneusement choisi pour vous offrir une qualité et une saveur incomparables.

Découvrez nos suggestions du moment sur l'ardoise !

Toutes nos viandes sont servies avec salade et un accompagnement au choix

| | |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| SUPPLÉMENT POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ ----- | 7,00 |
| SUPPLÉMENT SAUCE CHAUDE MAISON ----- | 4,00 |
| ▪ Champignons Crème | |
| ▪ Poivre Vert, Béarnaise | |
| ▪ Gorgonzola | |
| ▪ Beurre Café de Paris | |
| ▪ | |
| SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT ----- | 4,00 |
| ▪ Frites maison | |
| ▪ Pâtes Al dente | |
| ▪ Pommes Pétées | |
| ▪ Gratin Dauphinois | |

NOS SALADES

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| SALADE AUX SCAMPIS « SIGNATURE » ----- | 22,00 |
| Mangues chaude, curry vert, scampis grillés | |
| SALADE VÉGÉTARIENNE  ----- | 16,00 |
| Mangues chaude, curry vert | |
| SALADE CÉSAR « SIGNATURE » ----- | 22,00 |
| Volaille jaune, anchois, tuile de pain, sauce « César » maison | |
| SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE ET SON FEUILLETÉ MAISON ----- | 19,00 |
| Courgettes alla Scapece | |

NOS PLATS ENFANTS

| | |
|----------------------------------------------------------------|--------------|
| TENDERS DE VOLAILLE JAUNE MAISON ----- | 14,00 |
| Servi avec compote de pommes maison et frites maison | |
| LE BOULET LIÉGEOIS ----- | 14,00 |
| Servi avec compote maison de pommes et frites maison | |
| PÂTES DU MOMENT ----- | 13,00 |
| CHEESEBURGER ----- | 15,00 |
| Bœuf d'Angus, cheddar, garniture, sauce ketchup, frites maison | |

NOS DESSERTS

| | |
|------------------------------------------------------------|--------------|
| TRADITIONNELLE DAME BLANCHE MAISON ----- | 9,00 |
| Glace vanille maison, coulis au chocolat, chantilly maison | |
| TIRAMISU REVISITÉ ----- | 9,00 |
| Comme un cappuccino | |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT ----- | 10,00 |
| Caramel au beurre, glace vanille | |
| CRÈME BRULÉE ----- | 10,00 |
| Vanille Bourbon, meringue italienne | |
| SORBETS MAISON DU MOMENT ----- | 12,00 |
| Parfums dépendants des fruits de saison | |
| L'ASSIETTE DE FROMAGES ----- | 15,00 |
| Sélectionnés par <i>Maud et Pascal Fauville</i> | |

