

LES MAUVAIS GARÇONS

BAR
BISTRONOMIE

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

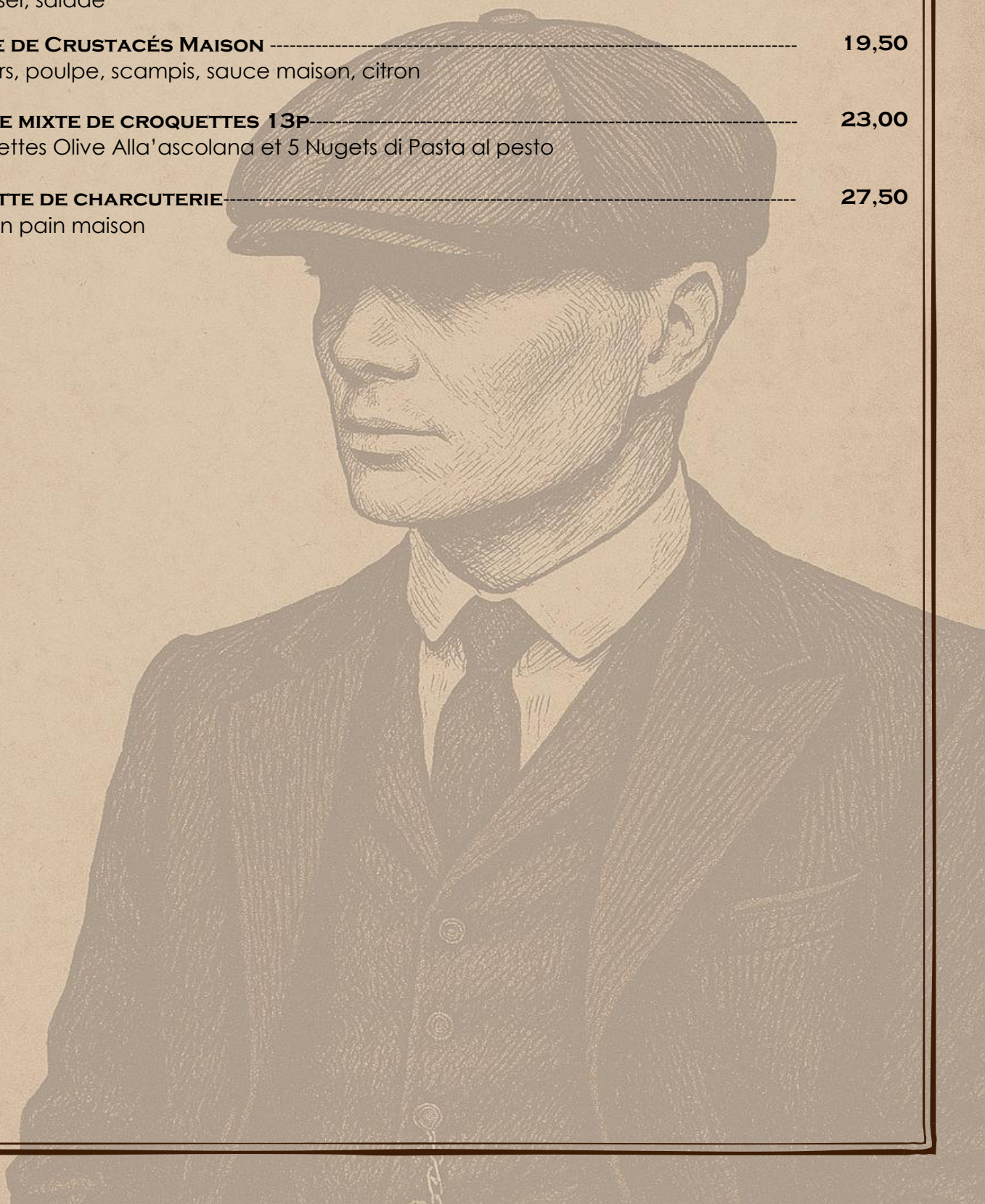
Nous travaillons exclusivement avec des **produits frais et de saison**, sélectionnés auprès de **producteurs de confiance**. Une cuisine **bistronomique**, généreuse et sincère, qui évolue au rythme du marché et des inspirations du moment.

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 FINGER FOOD

NACHOS -----	10,00
Servis avec sauce fromage, sauce salsa, jalapenos	
CROQUETTES OLIVE ALLA'ASCOLANA 8P -----	14,00
Viande de porc et bœuf, olive verte, vin blanc, mortadelle, petits légumes	
NUGETS DI PASTA AL PESTO 5P -----	14,00
Parmesan, pates, pesto vert	
ARROSTICINI ABRUZZESI 10P -----	16,00
Au gros sel, salade	
FRITURE DE CRUSTACÉS MAISON -----	19,50
Calamars, poulpe, scampis, sauce maison, citron	
ASSIETTE MIXTE DE CROQUETTES 13P -----	23,00
8 Croquettes Olive Alla'ascolana et 5 Nugets di Pasta al pesto	
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE -----	27,50
Et du bon pain maison	



NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES

SCAMPIS FAÇON THAÏ 8P -----	16,00
Sauce curry-coco	
RAVIOLES MAISON RICOTTA ET ÉPINARD  -----	19,00
Sauce crème-ail	
FRITURE DE CRUSTACÉS MAISON -----	19,50
Calamars, poulpe, scampis, sauce maison, citron	
CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE -----	19,00
Copeau de parmesan, truffe, pignons de pin	
TENTACULES DE POULPE -----	21,00
Huile au paprika, mousseline de patate douce fumée, zeste de citron	

PLATS

RAVIOLES MAISON RICOTTA ET ÉPINARD  -----	26,00
Sauce crème-ail	
COMME UNE BOUCHÉE À LA REINE -----	29,00
Filets de volaille de grain, ris de veau, légumes, feuilleté croquant, frites	
DOS DE CABILLAUD (EN MENU + 5€) -----	35,00
Sauce beurre blanc citronnée, brochette de grenaille, légumes du moment	
BROCHETTE DE GAMBAS (EN MENU + 6€) -----	36,00
Sauce beurre-ail persillée, tagliatelle, salade	
BROCHETTE MIXTE « SIGNATURE » (EN MENU + 11€) -----	41,00
Filet pur de bœuf, Filet d'agneau, foie gras poêlé, sauce porto, salade et un accompagnement	

DESSERTS

VOIR CARTE -----	
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 	1P 10,00 2P 15,00
Confit d'oignon, poivre en grain, copeaux de parmesan	
RIS DE VEAU	22,00
Sauce champagne, champignons de saison	
CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES MAISON	1P 16,00 2P 22,00
Bisque parfumée au citron	
CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE	19,00
Copeau de parmesan, truffe, pignons de pin	

NOS PLATS

BOULET À LA LIÉGEOISE	1P 15,50 2P 19,50
Préparé maison, servis en cocotte, salade, frites maison, mayonnaise maison	
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 CARBONARA « SIGNATURE »	21,00
Spaghetti, jaune à l'œil de bœuf, pecorino romano, poivre noir, Guanciale	
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
▪ Champignons Crème ▪ Poivre Vert ▪ Béarnaise ▪ Gorgonzola ▪ Beurre Café de Paris	
SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT	4,00
▪ 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 – POKÉ BOWLS

POKÉ BOWL VÉGATARIEN  -----	15,00
Riz, avocat, haricots, concombre, mangue Sauces : soja sucrée ou salée, aigre-douce.	
POKÉ BOWL SCAMPIS OU SAUMON -----	19,00
Riz, saumon ou scampis, avocat, haricot, concombre, mangue Sauces : soja sucrée ou salée, aigre-douce.	
Topping au choix -----	1,00€
▪ Graines de sésames, - ▪ Oignons frits, ▪ Noix de cajou	
SALADE CÉSAR « SIGNATURE » -----	22,00
Volaille jaune, anchois, tuile de pain, sauce « César » maison	

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	
COLONEL -----	9,00
Sorbet citron maison arrosé de vodka	
PAIN PERDU -----	10,00
Glace vanille maison	
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