

BAR  
BISTRONOMIE

# LES MAUVAIS GARÇONS

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

<b>NACHOS</b> -----	<b>10,00</b>
Servis avec sauce fromage, sauce salsa, jalapenos	
<b>CROQUETTES OLIVE ALLA'ASCOLANA 8P</b> -----	<b>14,00</b>
Viande de porc et bœuf, olive verte, vin blanc, mortadelle, petits légumes	
<b>NUGETS DI PASTA AL PESTO 5P</b> -----	<b>14,00</b>
Parmesan, pates, pesto vert	
<b>ARROSTICINI ABRUZZESI 10P</b> -----	<b>16,00</b>
Au gros sel, salade	
<b>SARDINES EN HABIT CROUSTILLANT</b> -----	<b>18,00</b>
Sauce maison, citron	
<b>DÉLICE DE CRUSTACÉS EN FRITURE MAISON</b> -----	<b>19,50</b>
Calamars, poulpe, scampis, sauce maison, citron	
<b>ASSIETTE MIXTE DE CROQUETTES 13P</b> -----	<b>23,00</b>
8 Croquettes Olive Alla'ascolana et 5 Nugets di Pasta al pesto	
<b>L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> -----	<b>27,50</b>
Et du bon pain maison	

# NOS SUGGESTIONS

## ENTRÉES

<b>TARTARE DE THON ROUGE, ASSAISONNEMENT DÉLICAT</b> -----	<b>17,00</b>
Huile d'olive et citron	
<b>SARDINES EN HABIT CROUSTILLANT</b> -----	<b>18,00</b>
Sauce maison, citron	
<b>CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE</b> -----	<b>19,50</b>
Copeaux de parmesan, copeaux de truffe noire, pignons de pin	
<b>DÉLICE DE CRUSTACÉS EN FRITURE MAISON</b> -----	<b>19,50</b>
Calamars, poulpe, scampis, sauce maison, citron	
<b>TARTARE DE GAMBAS AUX SAVEURS FRAÎCHES</b> -----	<b>20,00</b>
Avocat, citron	
<b>TENTACULES DE POULPE</b> -----	<b>21,00</b>
Huile au paprika, mousseline de patate douce fumée, zeste de citron	

## PLATS

<b>TAGLIATA D'ALOYAU DE BŒUF, ESPRIT MÉDITERRANÉEN</b> -----	<b>29,00</b>
Copeaux de parmesan, roquette, huile parfumée, pâtes al dente à l'ail	
<b>COMME UNE BOUCHÉE À LA REINE</b> -----	<b>29,00</b>
Filets de volaille de grain, ris de veau, légumes, feuilleté croquant, frites maison	
<b>ESPADON SNACKÉ, PARFUM DE MÉDITERRANÉE</b> -----	<b>30,00</b>
Huiles parfumée, pommes grenailles, légumes du moment	
<b>TAGLIATELLES AUX SCAMPIS POÊLÉS AU MARTINI BLANC</b> -----	<b>30,00</b>
Crème à l'aneth, ail, herbes fraîches	
<b>BROCHETTE MIXTE « SIGNATURE » (EN MENU + 9€)</b> -----	<b>39,00</b>
Filet pur de bœuf, Filet d'agneau, foie gras poêlé, poivrons, oignons, salade et un accompagnement	

## DESSERTS

<b>VOIR CARTE</b> -----	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES (EN MENU +5,00)</b> -----	<b>15,00</b>

## 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

<b>CROQUETTE AU FROMAGE</b> 	-----	1P 11,00
Copeaux de parmesan		2P 16,00
<b>RIS DE VEAU</b>	-----	22,00
Sauce champagne, champignons de saison		
<b>CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES MAISON</b>	-----	1P 16,00
Bisque parfumée au citron		2P 22,00
<b>DUO DE CROQUETTES</b>	-----	19,00
Une croquette au fromage et une croquette de crevettes grises maison		
<b>CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE</b>	-----	19,50
Copeaux de parmesan, copeaux de truffe noire, pignons de pin, tomates séchées		

# NOS PLATS

<b>BOULET À LA LIÉGEOISE</b>	-----	1P 15,50
Préparé maison, servis en cocotte, salade, frites maison, mayonnaise maison		2P 19,50
<b>PAVÉ D'ALOYAU DE BŒUF 250G</b>	-----	27,00
Salade et un accompagnement au choix		
<b>LE TARTARE DE BŒUF</b>	-----	24,00
Au couteau, salade, frites maison, mayonnaise maison		
<b>TARTARE DE BŒUF « SIGNATURE »</b>	-----	31,00
Au couteau, additionné de foie gras, salade, frites maison, mayonnaise maison		
<b>FILET PUR DE BŒUF SIMMENTAL +/- 250G</b>	-----	36,00
Salade et un accompagnement au choix		
<b>FILET PUR DE BŒUF SIMMENTAL « SIGNATURE » +/- 250G</b>	-----	43,00
Foie gras poêlé, Guanciale, salade et un accompagnement		
<b>PÂTES À LA TRUFFE « SIGNATURE »</b>	-----	31,00
Spaghetti, copeaux de truffe noire, filet pur de bœuf, foie gras		
<b>PÂTES CARBONARA « SIGNATURE »</b>	-----	21,00
Spaghetti, jaune à l'œil de bœuf, pecorino romano, poivre noir, Guanciale		
<b>MAGRET DE CANARD</b>	-----	33,00
Sauce japonaise, légumes du moment, pommes grenailles		
<b>BURGER « SIGNATURE »</b>	-----	26,00
Bœuf d'Angus, foie gras poêlé, fromage « Epoisses Berthaut », sauce maison, frites		
<b>SUPPLÉMENT POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ</b>	-----	7,00
<b>SUPPLÉMENT SAUCE CHAUDE MAISON</b>	-----	4,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Champignons Crème</li> <li>▪ Poivre Vert</li> <li>▪ Béarnaise</li> <li>▪ Gorgonzola</li> <li>▪ Beurre Café de Paris</li> </ul>		
<b>SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT</b>	-----	4,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frites maison</li> <li>▪ Pâtes Al dente</li> <li>▪ Pommes Pétées</li> <li>▪ Gratin Dauphinois</li> </ul>		

# 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

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

## NOS SALADES – POKÉ BOWLS

<b>POKÉ BOWL VÉGÉTARIEN</b>  -----	<b>16,00</b>
Riz, avocat, haricots, concombre, mangue Sauces : soja sucrée ou salée, aigre-douce.	
<b>POKÉ BOWL SCAMPIS OU SAUMON</b> -----	<b>21,00</b>
Riz, saumon ou scampis, avocat, haricot, concombre, mangue Sauces : soja sucrée ou salée, aigre-douce.	
<b>Topping</b> au choix -----	<b>1,00€</b>
▪ Graines de sésames	
▪ Oignons frits	
▪ Noix de cajou	
▪ Oignons nouveaux	
<b>SALADE CAESAR</b> -----	<b>24,00</b>
Volaille jaune, anchois, croûtons, sauce maison	
<b>SALADE « MAUVAIS GARÇONS »</b> -----	<b>26,00</b>
Sardines panées, pommes de terre, tomates cerises, oignons rouge, basilic, sauce maison	

# NOS PLATS ENFANTS

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

# NOS DESSERTS

<b>TRADITIONNELLE DAME BLANCHE</b> -----	<b>10,00</b>
Glace vanille maison, coulis au chocolat, chantilly maison	
<b>COLONEL</b> -----	<b>9,00</b>
Sorbet citron maison arrosé de vodka Absolut (+ 4,00 € vodka Grey Goose)	
<b>CRÈME BRULÉE</b> -----	<b>10,00</b>
Vanille Bourbon, meringue italienne	
<b>PAIN PERDU</b> -----	<b>10,00</b>
Glace vanille maison	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> -----	<b>11,00</b>
Caramel au beurre, glace vanille maison	
<b>BAKLAVA À LA PISTACHE</b> -----	<b>12,00</b>
Fourrée à la glace vanille maison	
<b>NOTRE CAFÉ GOURMAND</b> -----	<b>12,00</b>
Mini crème brulée, macaron, mini pain perdu	
<b>SORBETS MAISON DU MOMENT</b> -----	<b>12,00</b>
Parfums dépendants des fruits de saison	
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES</b> -----	<b>15,00</b>