

# MENU

## BBQ



## BBQ PARTY

✓ 55€ par personne

Poulet fermier et poivrons braisés en brochette, sauce tandoori.

Hot Dog "American style".

Pork Belly, black beer BBQ sauce, vieux emmental à lait cru râpé et pousses de soja en brioche.

Le Buffet de salade en verrines.

Quatre salades de saison préparées selon l'envie du Chef.

Dessert : Marcello ice cream cone.

**ou**

## GAMBAS N'T-BONE SESSION

✓ 90€ par personne

*Préparés au Joe's BBQ smoker et servi avec différentes sauces en combinaison.*

Le Buffet de salade en verrines.

Quatre salades de saison préparées selon l'envie du Chef.

Dessert : Fraises melba style.

