

MENU

DÎNER | 12:00–23:00

BOUCHÉES

PAIN huile aux herbes maison & beurre aux herbes	VÉGÉTARIEN  VÉGAN 
OLIVES TAGGIASCA	€ 6,50 
HUÎTRE CLASSIQUE vinaigrette & échalote	€ 4,95 
HUÎTRE GRILLÉE AU JOSPER épinards & sauce béarnaise	€ 4,50 p.s.
BRUSCHETTA AU JAMBON SERRANO tomate & roquette	€ 4,95 p.s.
BRUSCHETTA À LA TOMATE roquette	€ 11,50
	€ 11,50 

ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF préparation classique	€ 17,00
CARPACCIO DE RIB-EYE FUMÉ little gem, fromage frais, oignon caramélisé & chimichurri	€ 18,00
BURRATA salsa tomate-basilic	€ 17,00 
AUBERGINE GRILLÉE AU JOSPER fromage de chèvre & noix	€ 15,50
TATAKI DE THON wasabi, graines de sésame & sauce soja	€ 17,50
MAQUEREAU MARINÉ concombre japonais, cornichon & vinaigrette au yuzu	€ 16,50
TOAST AU SAUMON FUMÉ pain au levain, salade mélangée & huile aux herbes	€ 16,50
GAMBAS GRILLÉES AU JOSPER ail rôti, piment rouge & herbes fraîches	€ 16,00
NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES crème de petits pois & crumble de chorizo	€ 21,50
DEMI-HOMARD mayonnaise au citron vert	€ 27,00
SOUPE DU JOUR	€ 9,95 

SALADE BLACK’S

salade avec tomate, concombre, betterave, oignon rouge, noix, œuf, tuiles de fromage, guacamole, parmesan & croûtons	€ 25,50 
choisissez votre salade : LITTLE GEM SALADE MIXTE	
choisissez votre garniture : STEAK FROMAGE DE CHÈVRE LÉGUMES GRILLÉS	
SALADE CÉSAR little gem, croûtons, bacon croustillant, parmesan & sauce César	€ 25,50
choisissez votre garniture : POULET GRILLÉ OU GAMBAS	

LES CLASSIQUES DE BLACK

servis avec frites fraîches à volonté & sauce au choix		
TOURNEDOS BLACK ANGUS	180 GRAMMES 250 GRAMMES	€ 36,50 € 43,00
STEAK DU CHEF	200 GRAMMES	€ 33,00
RIB-EYE	600 GRAMMES	€ 75,00
pour deux personnes		
BURGER BLACK ANGUS		€ 23,00
brioche, cheddar, relish de tomate, oignon, cornichon & sauce barbecue au chipotle supplément : Roquefort + € 2,50 option végétarienne disponible		
HOMARD ENTIER	500 GRAMMES	€ 52,00
huile aux herbes maison		

PLATS PRINCIPAUX

servis avec frites fraîches à volonté		
POUSSIN sauce au citron & thym		€ 29,50
CURRY VÉGÉTARIEN patate douce, crème fraîche & papadum		€ 28,00 
BURGER VÉGÉTARIEN brioche, cheddar, relish de tomate, oignon, cornichon & sauce barbecue au chipotle supplément : Roquefort + € 2,50		€ 23,00 
FILET DE CABILLAUD AU MISO glaçage miel-soja, champignons, radis & sauce miso		€ 32,00
MOULES DE ZÉLANDE légumes, salicorne & sauce au whisky et à l’ail		€ 33,00
MARMITE DE POISSON À LA BISTRO BRASSERIE BLEU bisque de crustacés et coquillages grillés au Josper & toast		€ 31,50
PÊCHE DU JOUR		€ prix du jour
SPÉCIALITÉ DU CHEF		€ prix du jour
LET’S SURF IT! ajoutez un demi-homard à votre plat principal		+ € 27,00

SUPPLÉMENTS

SAUCES sauce béarnaise sauce au poivre beurre aux herbes chimichurri	€ 4,50
FRITES DE PATATE DOUCE parmesan & mayonnaise à la truffe	€ 8,50 
CHOUX DE BRUXELLES vinaigre balsamique, grenade & parmesan	€ 8,50 
LÉGUMES GRILLÉS légumes de saison	€ 8,50 
SALADE D’ACCOMPAGNEMENT	€ 7,00 

DESSERTS

CRUMBLE AU CHOCOLAT caramel & glace à la vanille	€ 13,50 
PAIN PERDU pain à la banane & glace au caramel et sel marin	€ 14,00 
PANNA COTTA AU MATCHA framboises, riz soufflé & glace au chocolat blanc	€ 14,00 
SGROPPINO vodka, sorbet au citron & prosecco	€ 11,00 
PLATEAU DE FROMAGES pain aux noix & sirop de pomme	€ 17,00 



DEEL UW MOMENTEN MET ONS OP INSTAGRAM
@RESTAURANTBLACKAMS