

# Au Bout Du Monde

Cuisine Brute & Cocktails de Caractère

## Amuses Gueules

Les Amuses Gueules sont à partager ou peuvent très bien faire office d'entrée

Escargots beurre ail et persil	6/9/12	6€/9€/12€
Patates aux Lard et sa Crème aux herbes		7€
Os à moelle gratiné		8€
Planche de Cochonnaille		15€
Planche mixte		21€
Camembert Rôti au Miel		11€

## Entrées

La Pissaladière du BDM	7€
Les Sardines de la Belle Iloise	8€
Eclaté de Burrata aux Olives Kalamon	8€
Chorizo grillé sauce chimichuri	8€

## Viandes et Poissons

<b>Tomahawk de cochon</b>	19€
Cote première taillée dans le filet ( env 300gr )	
<b>Beer Can Chicken</b>	1 Pers 19€ / 2 Pers 35€
Demi -Poulet ou Poulet entier cuit au Barbecue à la bière,	
<b>Brasse de Sanglier</b>	17€
Grillée au BBQ et servie avec une petite crème aux herbes	
<b>Poisson Du Moment</b>	(-)€
Selon l'arrivage et l'envie du chef	
<b>Côte de Bœuf ( env. 500gr )</b>	32€
Saisie au BBQ et son beurre café de paris	

## Salades et Carpaccios

<b>' Burrata e Pomodorini '</b>	16€
Mozzarella Burrata, Tomates cerises confites et Jambon blanc aux truffes	
<b>' Horiatiki Salata '</b>	14€
Véritable Salade grecque au concombre, tomates cerise, poivrons, oignons rouge, Olives grecques et Feta. Accompagnée d'un pain Pita.	
<b>Carpaccio de tomates</b>	14€
Tomates cœur de bœuf avec ses crudités, parmesan le tout assaisonné par nos soins	

## Desserts

<b>Moelleux au chocolat</b> cœur coulant caramel	8€
<b>Soupe de fraise</b> à la mélisse	7€
<b>Faisselle de chèvre</b> , aux herbes ou au coulis de fraises	7€
<b>Tatin d'abricot</b> et sa glace au yahourt	8€