



# PA'SO Grill

## Restauration - Carte des Plats

---

### ENTRÉE FROIDE

Saumon fumé & salé maison .....	12 €
Terrine de foie gras maison truffé .....	14 €
Émincé de tomates aux crevettes grises .....	15

### ENTRÉE CHAUDE

Croquette de crevettes grises « <i>maison</i> » 1 pièce .....	8 €
Croquette de fromage « <i>maison</i> » 1 pièce .....	7 €
Duo de croquettes « <i>maison</i> » 1 pièce de chaque .....	15 €
Fricassée de scampis ail des ours ou crème à l'ail .....	15 €
Saint Jacques aux agrumes sur lit de chicons .....	18 €

### LES SALADES

Frisée aux lardons .....	15 €
Salade de scampis aux agrumes .....	15 €

### LES POISSONS

Le pavé de saumon .....	26 €
La sublime brochette de gambas .....	26 €
Le filet de sole aux coquillages, crème et vin blanc .....	25 €
Nos moules en saison selon arrivage .....	20 €

### NOS VIANDES D'EXCEPTIONS GRILLÉES AU FEU DE BOIS

La superbe entrecôte Black Angus Ecossoise .....	32 €
La superbe côte à l'os Black Angus Ecossoise .....	38 €
Le terrible pavé bleu des prés, blanc bleu belge .....	20 €
La superbe brochette du chef .....	24 €
Les côtes d'Agneau Écossoise .....	26 €
Le tartare de boeuf coupé au couteau « <i>le vrai</i> » .....	22 €

## **LES MIJOTÉS MAISON**

La souris d'Agneau Écossaise ( <i>cuite basse température</i> ) .....	<b>28 €</b>
Le coq au vin façon vougeot .....	<b>20 €</b>
Les carbonnades de boeuf à la Rochefort .....	<b>18 €</b>

## **NOS SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS**

Poivre vert, béarnaise, échalotes, champignons, provençales .....	<b>2 €</b>
---	------------

## **NOS SAUCES FROIDES MAISON**

Mayonnaise, tartare, cocktail .....	<b>1 €</b>
-------------------------------------	------------

## **ACCOMPAGNEMENTS**

Croquettes « <i>maison</i> »	
Purée de pommes de terre « <i>maison</i> »	
Pommes au four	
Gratin Dauphinois « <i>maison</i> »	
* <i>Tout supplément</i> .....	<b>2 €</b>

## **POUR NOS BAMBINS**

Pâte Bolognaise « <i>maison</i> » .....	<b>8 €</b>
Poulet compote .....	<b>10 €</b>
Steack tache noir .....	<b>10 €</b>
Boulette Liégeoise .....	<b>8 €</b>

## **NOS DESSERTS**

Le pain perdu maison brioché exceptionnel .....	<b>9 €</b>
Assortiment de Sorbets .....	<b>9 €</b>
Tarte aux pommes de tante Simone .....	<b>9 €</b>
L'Irish Coffee terrible ( <i>spécialité maison</i> ) .....	<b>10 €</b>

*Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à l'un de ces ingrédients (ou à tout autre produit non répertorié dans cette liste), nous vous invitons à nous en informer. Nous prendrons les mesures nécessaires afin de vous proposer soit les plats sans ces ingrédients, soit de vous proposer une suggestion de notre chef de cuisine. Nous espérons que vous passerez un agréable moment culinaire.*

**L'équipe du restaurant le PA'SO GRILL**



# PA'SO Grill

## Restauration - Carte des Boissons

### NOS APÉRITIFS

Kir royal .....	4,50 €
Apéro maison .....	4,50 €
<i>(vin blanc, grenadine, jus d'orange, jus de citron)</i>	
Coupe de champagne .....	9,50€
Coupe de crémant d'Alsace .....	7€
Porto rouge ou blanc .....	4,50 €
Pineau rouge ou blanc .....	4,50 €
Campari .....	4,50 €
<i>(avec ou sans jus d'orange)</i>	
Gancia .....	4,50 €
Suze .....	5 €
Cynar .....	5 €
Pisang .....	4,50 €
<i>(avec ou sans jus d'orange)</i>	
Picon vin blanc .....	4,50 €
Martini rouge ou blanc .....	5 €
Spritz .....	7 €
Sangria maison .....	7 €
Mojito .....	8 €
Gin + Tonic .....	9,50 €

### SANS ALCOOL

Pisang jus d'orange .....	4,50 €
---------------------------	--------

Amaretto .....	4,50 €
Coco ananas .....	4,50 €
Kuba libre .....	4,50 €

### MÉTHODE CHAMPENOISE CUVÉE BONHEUR

Laurent Truffer - La bouteille .....	15 €
Chanteclerc Rose - La bouteille ..	15 €

### CHAMPAGNE

Pierre & Philippe .....	54 €
Henri de Verlaine .....	54 €
Crémant d'Alsace .....	26 €

### VIN BLANC

Pouilly Fuissé .....	42 €
Gassac Chardonnay-Viognier .....	29 €
La Pépîte Bourgogne .....	36 €
Opi d'Aqui Poupoule .....	34 €
Sancerre blanc .....	33 €
Maître Sommelier Chardonnay .....	24 €
Maître Sommelier .....	24 €
<i>Sauvignon</i>	
Le Cruzan .....	24 €
<i>Sauvignon Colombar</i>	
La Roussette de Savoie .....	22 €
<i>(très sec)</i>	

## VIN D'ALSACE

Pinot noir .....	24 €
Pinot gris .....	24 €
Riesling .....	22 €

## VIN MOELLEUX

Gewurztraminer Grand Cru ..	32 €
Torremilla .....	22 €

## VIN DE GÉRARD DEPARDIEU

Anjou .....	26 €
Pinot noir .....	24 €

## SANCERRE ROUGE .....

33 €

## VIN ROSÉ

La Rose Pourpre ( <i>Beaujolais</i> ) ...	28 €
Maître Viticulteur .....	20 €
Bardolino .....	20 €
Domaine Piquemal .....	24 €

## BOURGOGNE

La Pépité ( <i>coteaux bourgignons</i> )	29 €
Couvent des Jacobins .....	40 €
Haute Côte de Beaune .....	38 €

## BEAUJOLAIS (SUR LA VIANDE)

Morgon ( <i>fût de chêne</i> ) .....	38 €
Chiroubles Vieille Vignes .....	38 €
Côtes de Brouilly .....	30 €
La Rose Pourpre .....	28 €

## CÔTES DU RHÔNE

Châteauneuf du Pape .....	45 €
Rasteau .....	38 €
Opi d'Aqui <i>bio</i> .....	34 €
Domaine Vaucroze .....	28 €
Château des Sources .....	28 €
Saint-Chinian .....	26 €
( <i>sur viande &amp; fromage</i> )	
Fitou .....	24 €
Château Pouyanne ( <i>graves</i> ) .....	22 €

## VIN DU MÉDOC

Château Carcanieux .....	28 €
Château Lafitte .....	28 €
Château Lalande .....	26 €

## SAINT-EMILLION

Château la Louvière .....	48 €
Château Tour Calon .....	30 €
Château Corbière .....	38 €
Le Petit Bocq Saint Estephe	48 €
Les Fiefs de Lagrange ( <i>St-Julien</i> )	48 €
De Dazac «2» ( <i>de la maison</i> ) .....	33 €
Gros Cailloux .....	46 €

## VIN DU PATRON

Vin Italien Rampoli - <i>Le litre</i> ...	14 €
- <i>1/2 litre</i> .....	8,50 €
- <i>Le verre</i> .....	3,20 €