

The background is a teal-colored marbled paper with intricate, vein-like patterns in a slightly lighter shade of teal. The overall effect is a rich, textured, and somewhat organic appearance.

THE BURJ
C O M E D I A

Entrées

Tartare de saumon	14€
Avocat, mangue, gingembre, citronnelle	
Buratta crémeuse	12€
Légumes grillés, huile d'olive	
Buratta à la truffe	18€
Tomates cerises, huile de truffe, pistache	
Mélange de légumes grillés marinés à l'huile d'olive	12€
Légumes de saison	
Medaillon de foie gras mi-cuit aux épices	18€
Chutney de poires ,toast brioché	
Poêlée de crevettes à la bisque de homard	14€
Tartare de bœuf	17€
Viande charolaise au couteau	
Tatin de poireaux caramélisés au vinaigre balsamique	12€
Base feuilletée, crème montée au fromage de chèvre	

Plats

VIANDES

Filet de bœuf 180g - (Supplément Rossini +8 €) 34€

Servi avec purée crémeuse

La Belle Entrecôte de 350g 32€

Servi avec frites maison

Côtelettes d'agneau 29€

Légumes de saison , jus de viande

Suprême de volaille au morilles 27€

Pommes grenailles

Sauces au choix : béarnaise, morilles, poivre 2€

Garniture au choix :

Purée crémeuse, frites maison, ratatouille fumée, pommes grenailles, salade mesclun, risotto, haricots verts (En supplément 4.50 €)

POISSONS

Dos de saumon rôti 21€

Ratatouille fumée, sauce champagne

Filet de bar 23€

Beurre blanc à la truffe , haricots verts

Gambas poêlées en persillade 27€

Risotto crémeux

Plats

À PARTAGER

Épaule d'agneau confite 2 personnes

72€

Cuisson basse température 1.5kg

PÂTES

Risotto aux morilles

22€

Parmesan

Tagliatelles du Burj

23€

Crème à la truffe, parmesan

Desserts

Assiette de fromages Salade et noix	11€
Mousse au chocolat noir Pistaches torréfiées	8€
Tiramisu Citron et dattes confites	8€
Crumble Pommes poires aux amandes	9€
Salade de fruits de saison Sirop vanillé	8€
Profiteroles Sauce chocolat , praline rose	10€
Le cookie géant à partager...ou pas Glace vanille	24€

Prix nets en euros, service compris.