



THE BURJ  
C O M E D I A

# Entrées

## GRIGNOTAGES À PARTAGER

<b>Assiette de fromages</b>	9€
<b>Pizzetta bufalina</b>	14€
<b>Pizzetta à la truffe</b>	16€
<b>Sliders de foie gras</b> Mayonnaise à la truffe et confit d'oignons maison	17€

---

<b>Tartare de saumon</b> Avocat, mangue, concombre, gingembre et citronnelle	14€
---	-----

<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b> Viande charolaise, tomates séchées, roquette, parmesan, pignons et pesto	17€
--	-----

<b>Burrata crémeuse</b> Tomates de couleurs, huile d'olive et crème balsamique	14€
---	-----

<b>Burrata à la truffe</b> Tomates cerises, truffe et pistaches	18€
--	-----

<b>Poêlée de Saint-Jacques</b> Émulsion de cresson	18€
---	-----

<b>Poêlée de crevettes, à la bisque de crustacés</b> Crevettes, persil, ail et bisque	14€
--	-----

<b>Salade de bricks au chèvre chaud</b> Tomates confites, pommes, noix et miel	12€
---	-----

<b>Tartine de légumes de saison grillés</b> Marinés à l'huile d'olive et au pesto	10€
--	-----

# Plats

## VIANDES

- Filet de bœuf 220g** 34€  
Accompagné de frites maison
- Véritable filet de bœuf Rossini** 40€  
Accompagné de sa purée crémeuse
- La belle entrecôte du Burj** 29€  
Accompagné de frites maison
- Suprême de volaille, aux champignons sauvages** 27€  
Accompagné de sa purée crémeuse
- Magret de canard, sauce à l'orange** 28€  
Accompagné de sa purée de patates douces

## POISSONS

- Pavé de saumon, sauce au beurre blanc** 25€  
Accompagné de pommes de terre grenaille
- Dos de cabillaud, sauce au beurre blanc** 27€  
Accompagné de sa ratatouille fumée
- Supplément garniture** 3,50€  
Purée crémeuse, frites maison,  
ratatouille, salade mesclun
- Supplément sauce** 2€  
Sauce au poivre, sauce au beurre blanc,  
sauce aux champignons

# Plats

## PÂTES

### Linguine du Burj

Crème à la truffe, copeaux de truffe et parmesan

27€

### Linguine aux gambas

Bisque de crustacés

29€

### Penne arrabbiata

Tomates, piment d'Espelette et basilic

22€

## À PARTAGER (2 PERS.)

### Linguine du Burj

Crème à la truffe, copeaux de truffe et parmesan

55€

### Assiette du pêcheur

Poissons et crustacés du moment

65€

### Épaule d'agneau confite et son jus corsé

Cuisson basse température  
(commande 48h à l'avance)

68€

# Desserts

**Mousse au chocolat noir**

Pistaches torréfiées

8€

**Tiramisu aux spéculos**

Caramel au beurre salé

9€

**Nougat glacé**

Coulis de fruits rouges

10€

**Crumble**

Pommes et poires aux amandes

8€

**Profiterole**

Glace vanille et sauce au chocolat

10€

**Cheesecake**

Coulis de fruits rouges

10€

**Café ou thé gourmand**

Assortiment de mignardises

13€

# Bambino

(moins de 12 ans)

## PLATS

**Penne au saumon**

ou

**Fricassée de volaille**

Accompagnée de frites maison

## DESSERTS

**Mousse au chocolat**

Pistaches torréfiées

ou

**Crumble**

Pommes et poires aux amandes

17€  
par enfant

Prix nets en euros, service compris.