

# FUMO GRILL®

S T E A K H O U S E

## Offre découverte 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Aubergine parmesane

Velouté de potiron, croûtons et noisettes

Saumon gravlax, lime, salade



« Plats seuls 24€ »

Tagliata de bœuf Angus 200 gr

Onglet Angus 200 gr

Filet de Daurade Royale

1 garniture au choix

Frites, purée de polenta, salade



Tiramisu FUMO

Pavlova déstructurée



Connect wifi

## NOS PLATS SIGNATURES

Une garniture au choix

<b>SIGNATURE CARPACCIO</b>	24€
Bœuf fusion, nori japonaise, roquette, burrata, crème de champignons et truffe, croûtons, scamorza fumée, roulée à table	
<b>SIGNATURE BURGER BLACK FUMO</b>	26€
bœuf, scamorza fumée, oignons caramélisés, crème de truffe, cheddar coulant	
<b>SIGNATURE TARTARE</b> au couteau, préparé à table 180gr	38€
aromates méditerranéen, crème de truffe, sauce balsamique	
<b>PLANCHA MIXTE GRILL (pour 2 pers)</b>	59€
Faux-Filet, poulet, agneau, merguez (2 garnitures)	

## ENTREES

en solo ou à partager

<b>TATAKI DE BŒUF ANGUS</b> mayonnaise au thon, câpres, olives	12€
<b>SAUMON Label rouge</b> façon Gravlax maison	13€
<b>CARPACCIO</b> de bœuf fusion, nori japonaise, roquette, boutargue crème de burrata, croûtons	16€
<b>MAQUEREAU</b> mi-cuit, mariné au balsamique, oignons rouges	12€
<b>POULPE</b> grillé, purée de Polenta truffée sauce chimichurri, huile d'olive	16€
<b>THON TATAKI</b> mi-cuit, servi froid , citronnelle, aigre douce	15€
<b>AUBERGINE</b> à la Parmesane en gratin	12€

## NOS VIANDES MATUREES OU PAS

sont pesées avant cuisson, macérées à l'huile

d'olive extra vierge, fleur de sel et poivre concassé avec nos sauces maison

1 garniture au choix

<b>TAGLIATA ANGUS</b> (4 à 6 semaines) Faux-filet mûré	250gr	29€
<b>ENTRECOTE</b> mûrée (4 à 6 semaines)	280gr	35€
<b>FILET DE BOEUF</b>	200gr	38€
<b>PICANHA</b> angus mûré	200gr	33€
<b>CARRE D'AGNEAU</b> basse température	4 côtes	41€
<b>TARTARE</b> au couteau Assaisonnement méditerranéen	180gr	31€
<b>ASADO</b> de bœuf ANGUS, basse température, fini au charbon Sauce barbecue		31€
<b>AIGUILLETTE</b> de poulet crispy, doré		23€
<b>POULPE</b> rôti, braisé au four à charbon, ail et paprika fumé		31€
<b>DAURADE ROYALE</b> en filet, snacké		24€
<b>FISH &amp; CHIPS</b>		21€
<b>LASAGNES</b> à la truffe, bœuf Angus, crème de champignons et truffe		25€

### VIANDES A PARTAGER (2/3 personnes)

grillées avec notre huile d'olive aromatisée, découpées à table,  
accompagnées de 2 garnitures au choix et nos sauces maison

<b>COTE DE BŒUF</b>	1kg100	99€
<b>FIorentina T-BONE ANGUS</b>	1kg100	120€
<b>TOMAHAWK</b>	1kg100	110€

### GARNITURE

Garniture supplémentaire 4€

**FRITES** crunchy, **GNOCCHI** gorgonzola, **PUREE** de polenta truffée, **POMMES DE TERRE** au four,  
**MILLEFEUILLE** pommes de terre rouges, **LEGUMES** du jour au four, **SALADE** mesclun, balsamique,  
noix, croûtons

Toutes nos viandes sont d'origine Italie-France-Europe



## BURGERS

1 garniture au choix

<b>AMERICAN BURGER</b> bœuf, scamorza fumée, poulet , rostì de PDT, tomates séchées, cornichons	23€
<b>BURGER CHICKEN</b> aiguillette de poulet crispy, oignons frits	23€
<b>BURGER VEGGIE PARMIGIANA</b> aubergine, fromage fumé	21€

### MENU ENFANT

Fish&Chips ou Hamburger ou Aiguillette de poulet (frites)	15€
2 boules de glace aux choix – 1 soft	

### DESSERTS SIGNATURES

<b>PISTACCHIONE</b> dessert glacé tout pistache, flambé au rhum	13€
<b>NOCCIOLONE</b> crémeux, noisette du Piémont, glace vanille	13€

### DESSERTS A LA MINUTE

<b>PAVLOVA</b> déstructurée aux fruits rouges confits, glace fraise	11€
<b>TIRAMISU</b> aromatisé au café, cacao	12€
<b>GLACE PISTACHE</b> amandes caramélisées, huile d'olive	11€
<b>LEMON PIE</b> tartelette au citron meringuée	11€

Les prix exprimés sont en euros/prix service compris



**FUMO Grill** is a Claudio Puglia's creation. Already owner and Chef of La Romantica in Clichy, with the collaboration of the argentinian Chef Dario Ceballos, he is looking to assert his gastronomic philosophy in the field of dry-aged and classic grilled meats in Clichy.

Our knowledge allows to propose you a generous and gourmet menu, with a fusion of culinary influences from France, Italy and Peru.

Fumo's meats, low-temperature or grilled on our charcoal PIRA barbecue are perfect to enjoy alone, in family, in couple or among friends.

Lovers will appreciate the quality and variety of our pieces, as well the particular flavor of a grilled meat, always with the delicious taste of real charcoal.

You can start and accompany your meal with a large choice of cocktails and selected Italian wines directly from the superb cellar of La Romantica restaurant.



Connect wifi