

# FUMO GRILL®

S T E A K H O U S E

## Offre découverte 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Bruschetta du jour

Frites Crunchy, cheddar, Kebab de poulet

Salade de ceviche de saumon bio et de Daurade



« Plats seuls 24€ »

Tagliata de bœuf Angus 230 gr

Onglet Angus 250 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>	27€
bœuf fusion, nori japonaise, roquette, Boutargue crème de burrata, croûtons, scamorza fumée, roulée à table	
<b>SIGNATURE BURGER BLACK FUMO</b>	29€
bœuf, scamorza fumée, oignons caramélisés, crème de truffe, cheddar coulant	
<b>SIGNATURE TAGLIATA ANGUS</b> (4 à 6 semaines) 300gr	41€
Scamorza fumée, gratinée au chalumeau, crème de truffe	
<b>SIGNATURE TARTARE</b> au couteau préparé à table 180gr	45€
Aromates méditerranéenne, crème de truffe, sauce balsamique	

## ENTREES

en solo ou à partager

<b>CEVICHE</b> de Daurade royale, maïs péruvien	16€
<b>THON &amp; SAUMON</b> en tartare	17€
<b>SAUMON Label rouge</b> façon Gravlax maison	16€
<b>CARPACCIO</b> de bœuf fusion, nori japonaise, roquette, boutargue crème de burrata, croûtons	18€
<b>BURRATA</b> pesto rouge, sel rose et poivre noir	16€
<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	18€
<b>TRIO</b> de mini burger de bœuf, trois sauces	18€

## GRANDE SALADE COMPOSEE

<b>SALADE CAESAR</b> façon FUMO	19€
<b>SALADE SAUMON</b> gravlax maison	21€
<b>SALADE BURRATA</b> pesto	22€

## 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 maturé	300gr	34€
<b>ASADO</b> de Tira, maturée et grillée Plat-de-côtes de bœuf maturé	300gr	36€
<b>ENTRECOTE</b> maturée (4 à 6 semaines)	350gr	41€
<b>FILET DE BOEUF</b>	250gr	46€
<b>PICANHA</b> angus maturé	250gr	38€
<b>CARRE D'AGNEAU</b> basse température	4 côtes	41€
<b>TARTARE</b> au couteau Assaisonnement méditerranéen	180gr	38€
<b>AIGUILLETTE</b> de poulet crispy, doré		23€
<b>POULPE</b> rôti, braisé au four à charbon, ail et paprika fumé		31€
<b>FISH &amp; CHIPS</b>		21€

**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>FIorentina T-BONE</b>	1kg300	135€
<b>COTE DE BŒUF</b>	1kg200	120€
<b>TOMAHAWK</b>	1kg300	125€

### 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 , rostī de PDT, tomates séchées, cornichons	23€
<b>BURGER CHICKEN</b> aiguillette de poulet crispy, oignons frits	23€

### 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	15€
<b>NOCCIOLONE</b> crémeux, noisette du Piémont, glace vanille	14€

### DESSERTS A LA MINUTE

<b>PAVLOVA</b> déstructurée aux fruits rouges, glace fraise	12€
<b>TIRAMISU</b> aromatisé au café, cacao	13€
<b>GLACE PISTACHE</b> amandes caramélisées, huile d'olive	12€
<b>LEMON PIE</b> tartélette au citron meringuée	12€

Les prix exprimés sont en euros/prix service compris