

Offre découverte 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Aubergine parmesane

Velouté de potiron, croûtons et noisettes

Saumon gravlax, lime, salade

<u>ಎಂಎಂ</u>

« 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

<u>ಎಂಎಂ</u>

Tiramisu FUMO

Pavlova déstructurée



Connect wifi

NOS PLATS SIGNATURES

Une garniture au choix

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

ENTREES

en solo ou à partager

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

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

COTE DE BŒUF	1kg100	99€
FIORENTINA T-BONE ANGUS	1kg100	120€
TOMAHAWK	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

AMERICAN BURGER bœuf, scamorza fumée, poulet , rostï de PDT, tomates séchées, cornichons	23€
BURGER CHICKEN aiguillette de poulet crispy, oignons frits	23€
BURGER VEGGIE PARMIGIANA 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	
PISTACCHIONE dessert glacé tout pistache, flambé au rhum	13€
NOCCIOLONE crémeux, noisette du Piémont, glace vanille	13€

DESSERTS A LA MINUTE

PAVLOVA déstructurée aux fruits rouges, glace fraise	11€
TIRAMISU aromatisé au café, cacao	12€
GLACE PISTACHE amandes caramélisées, huile d'olive	11€
LEMON PIE 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 colaboration 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



Special offer 29€

Starter + Main or Main + Dessert

Parmesan aubergines

Pumpkin velouté, crunchy bread, nuts

Saumon gravlax style, lime, salad

<u>ಎಂಎಂ</u>

« Single Main 24€ »

Angus beef "Tagliata" 200 gr

Onglet Angus 200 gr

Fillet of Royal sea bream

1 side your choice French fries, polenta, salad

<u>ಎಂಎಂ</u>

Tiramisu FUMO

Pavlova



Connect wifi

Fumo's Signatures

One side included

SIGNATURE CARPACCIO Beef fusion, japanese nori seaweed, rocket salad, burrata, croutons, truffle and mushrooms cressmoked Scamorza, rolled at the table	24€ am
SIGNATURE BURGER BLACK FUMO Beef, smoked scarmorza, caramelized onions, truffle cream, melted cheddar	26€
SIGNATURE TARTARE prepared at the table, 180gr Mediterranians aromes, italian olives, truffle caviar, egg yolk	38€
PLANCHA MIXTE GRILLE (for two people) Sirloin steak, chicken, lamb, spicy merguez sausage (two sides included)	59€

STARTERS

To share...or not

BEEF TATAKI tuna mayonaise, capersv and olives	12€
SALMON Red Label, marinade in Gravlax style	13€
CARPACCIO beef fusion, japanese nori seaweed, rocket, boutargue Burrata cream, croutons	16€
MACKEREL half-cooked, balsamic marinade, red onions	12€
OCTOPUS with potatoes, italian olives, chimichurri sauce and olive oil	16€
THON TATAKI semi-cooked, served cold with lemongrass and sweet and sour sauce	15€
AUBERGINES Parmesan style	12€

OUR DRY-AGED AND REGULAR MEAT

Weighed before cooking, macerated with extra-virgin olive oil, fleur de sel and black pepper, served with our sauces

1 side inclusive

SIRLOIN PRIME (4 to 6 weeks)	250gr	29€
RIB STEAK dry-aged (4 à 6 semaines)	280gr	35€
TENDERLOIN	200gr	38€
PICANHA tender beef	200gr	33€
LAMB'S RACKS slow cooking	4 racks	41€
TARTARE Mediterranean aromes	180gr	31€
ASADO low temperature Angus beef, char berbecue sauce	coal finish,	31€
THIN STRIP of crispy chicken		
OCTOPUS roasted at charcoal oven, smoked garlic and paprika		31€
ROYAL SEA BREAM fillet style, snaké		24€
FISH & CHIPS		21€
LASAGNE with truffle, Angus beef, truffle and mushrooms cream		31€

MEATS TO SHARE (2/3 personnes)

Weighed before cooking, macerated with extra-virgin olive oil, fleur de sel and black pepper, served with our sauces

FIORENTINA T-BONE	1kg100	99€
BEEF RIB	1kg100	120€
TOMAHAWK	1kg100	110€

SIDES

Extra sides 4€

FRENCH FRIES crunchy, GNOCCHI gorgonzola, PUREE truffle polenta, ROASTED POTATOES, BAKED POTATOES, GRILLED VEGETABLES, GREEN SALAD

ALL OUR MEATS COMES FROM ITALY-FRANCE-EUROPE

BURGERS

1 side inclusive

AMERICAN BURGER	beef, smoked scamorza, chicken, ros	sti potatoes, dried
tomatoes, gherkins		23€
BURGER CHICKEN thin	strip of crispy chicken, fried onions	23€
VEGETABLE BURGER	aubergines, smoked cheese	21€

KIDS MENU

Fish&Chips or Hamburger or fried chicken tenders

15€

Ice-cream (2 flavors), soft drink

SIGNATURE DESSERTS

PISTACCHIONE homemade biscuit, pistacchio ice-cream, dark chocolate 13€ rhum flambé

NOCCIOLONE Piemont's hazelnuts cream, vanilla ice-cream 13€

DESSERTS A LA MINUTE

PAVLOVA unstructured red fruits Pavlova, strawberry ice-cream	11€
TIRAMISU	12€
GLACE PISTACHE caramelized almonds, olive oil	11€
LEMON PIE meringue	11€

All the prices are in euros, and they include the service