BUFFALO GRILL®

• STARTERS •

ONION RINGS
Oignons frits et croustillants (10 pièces). 3,90€

MIX TAPAS
Mini brochettes de poulet, onion rings, taquitos, crispy sweet & spicy et sauce barbecue.
Pour 1 pers. (8 pièces) 5,90€
Pour 2 pers. (16 pièces) 7,90€

ASSIETTE DE CARPACCIO
Fines tranches de bœuf cru, marinade basilic, citron, avec ou sans parmesan. 6,90€

QUESADILLAS À PARTAGER
Galettes de blé garnies avec chorizo, haricots rouges, maïs, carottes, sauce ciboulette et gratinées au cheddar râpé. Servies avec des tortilla chips épicées, du guacamole et de la sauce barbecue. 6,90€

NACHOS GRATINÉS
Tortilla chips épicées gratinées au cheddar avec chorizo, tomate et sauce ciboulette. 5,90€

• ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES •

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
NEW
- FRITES
- PENNE AUX LÉGUMES
- POMME DE TERRE AU FOUR
Avec sauce ciboulette
- HARICOTS VERTS
- RIZ BASMATI
- SALADE VERTE

SAUCES AU CHOIX
- POIVRE
- BARBECUE
- ÉCHALOTE
- ROQUEFORT
- BÉARNAISE
- SPICY

À VOLONTÉ

ASSIETTE DE GARNITURE SEULE vendue seule en dehors d'un plat. 1,50€

SÉLECTION DE BOISSONS

APÉRITIFS
RICARD, PASTIS 51 2cl ..... 3,60€

EAUX
Vittel Eau minérale naturelle plate
Bouteille 1L ..... 3,90€
1/2 Bout. 50 cl ..... 2,90€

BIÈRES
BIÈRE PRESSION 1664 25 cl ..... 3,40€
BUD BIÈRE AMÉRICAINE 33 cl ..... 5,10€

SODAS & FRUITÉS
Coca-Cola 33 cl ..... 3,30€
granini 25 cl ..... 3,30€
Jus : orange*, pomme*, tomate. Nectar* : ananas.
* Nos jus d'orange, de pomme et notre nectar d'ananas, sont à base de jus concentré

VIN DE CALIFORNIE
(Carafe et Verre) Rouge, Rosé ou Blanc 12 cl : 3,10 € / 25 cl : 5,90 € / 50 cl : 9,90 € / 75 cl : 13,90 €

VINS DE FRANCE
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Pierres
37,5 cl : 8,50 € / 75 cl : 13,90 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOP
Les Guerets 50 cl : 11,50 € / 75 cl : 16,50 €
HAUT MEDOC AOC Château d'Arcins
Cru Bourgeois 50 cl : 15,90 € / 75 cl : 19,90 €
CÔTEAUX BOURGUIGNONS AOC
Les Touvières 75 cl : 14,90 €

CAFÉS
EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ ..... 1,90 €

PLATS

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER À VOTRE SERVEUR SON CONSEIL CUISSON ADAPTÉ À VOTRE GOÛT ET À VOTRE PLAT.

BUFFALO STEAKHOUSE

TRIO DE BROCHETTES NEW
2 brochettes de viande : 100 g d'onglet et 100 g de rumsteck, accompagnées d'une brochette de légumes avec courgette, poivron rouge et champignons. 13,90€

STEAK DE JAMBON GRILLÉ
180 g. Jambon supérieur, généreux et grillé. 7,90€

SLICY BEEF
190 g. Fines tranches de bœuf délicatement superposées. Laissez-vous tenter par cette viande tendre et surprenante. 12,95€

PIÈCE DU GRILLADIN
180 g. Une pièce de bœuf savoureuse, sélectionnée pour vous. 11,95€

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK
180 g. Tendre, savoureux, il a tout bon. 13,95€

STEAK MARINÉ GRILLÉ AUX 3 POIVRES
180 g. Steak de bœuf attendri et mariné aux 3 poivres. 10,90€

CÔTE DE BŒUF
400 g. Au sel de Guérande. Juste grillée, bien saignante, un délice. 19,90€

BAVETTE D'ALOYAU
170 g. À l'échalote évidemment ou nature. 12,90€

STEAK HACHÉ DE BŒUF FAÇON BOUCHÈRE
165 g. Nature, avec un œuf à cheval ou aux épices Buffalo. 7,50€

BROCHETTE BUFFALO
160 g. Brochette de bœuf attendri et mariné. Un goût délicieusement grillé avec des notes de thym et de romarin. 9,90€

ENTRECÔTE CLASSIC
230 g. La grillade par excellence. 15,95€

ENTRECÔTE COW-BOY
330 g. Généreuse et fondante. 18,95€

STEAK MARINÉ BARBECUE NEW
180 g. Steak de bœuf attendri et mariné saveur barbecue. 9,90€

ONGLET
200 g. Onglet de bœuf. Pour les amateurs de viande goûteuse. 14,90€

TOMAHAWK DE PORC
Une cuisson lente dans sa sauce barbecue donne à cette belle pièce de porc marinée, à la découpe typiquement américaine, un caractère unique et fondant ! 15,90€

BURGERS' CORNER

BUFFALO CHEESEBURGER
Buns, steak haché de bœuf façon bouchère 165 g, oignon rouge, concombre mariné, salade, tomate, sauce premium et 2 tranches de cheddar fondu. 10,90€

BLUE CHEESEBURGER
Buns, steak haché de bœuf façon bouchère 165 g, tranche de bleu, concombre mariné, oignon rouge, tomate, salade et sauce roquefort. 13,90€

FAMOUS BACON BURGER
Buns, steak haché de bœuf façon bouchère 165 g, bacon, oignon frit, tomate, salade, sauce premium et cheddar fondu. 12,90€

COUNTRY BURGER
Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf façon bouchère 165 g, concombre mariné, tomate, oignon rouge, salade, sauce premium et cheddar fondu. 14,90€

BBQ CHICKEN BURGER NEW
Buns, croustillant de poulet mariné encobé de cornflakes, bacon, concombre mariné, tomate, salade et sauce barbecue. 11,90€

TEX MEX & ASSIETTES DÉCOUVERTES

ASSIETTE TEXANE
Chili con carne, barbecue ribs caramélisés 150 g, buffalo wings (4 pièces), sauce barbecue, pomme de terre au four avec sauce ciboulette. 15,95€

FILET DE POULET
Mariné et aux épices cajun. 10,90€

CHILI CON CARNE
400 g. Viande de bœuf, haricots rouges, épices, tomate, cheddar râpé et riz basmati. 13,90€

BUFFALO WINGS
12 ailes de poulet mariné croustillantes (manchons ou ailerons), sauce barbecue. 11,90€

ASSIETTE TRAPPEUR
Assortiment de 3 pièces : pavé de bison attendri et mariné 100 g, pavé de cœur de rumsteck 90 g et barbecue ribs caramélisés 150 g. 18,95€

BARBECUE RIBS CARAMÉLISÉS
450 g. Travers de porc caramélisés sauce barbecue. 14,95€

L'INIMITABLE BISON

PAVÉ DE BISON
200 g. Une viande savoureuse, attendrie et marinée. 19,95€

CARPACCIOS & TARTARES

STEAK TARTARE CLASSIC
Cru, assaisonné ou juste saisi.
200 g : 13,90€ - 400 g : 18,90€

SUMMER CARPACCIO NEW
Assiette de fines tranches de bœuf cru, marinade basilic, salade, tomate, mozzarella, champignons et olives noires. 12,90€

DOUBLE CARPACCIO
Deux assiettes de fines tranches de bœuf cru, marinade basilic, citron, avec ou sans parmesan. 13,90€

POISSONS

BUFFALO FISH & CHIPS
Beignet de filets de colin d'Alaska façon fish & chips avec sauce tartare. 10,90€

MERLU BLANC SAUCE VIERGE NEW
Filet de merlu blanc ou Cap avec sauce vierge. Sauce principalement composée d'huile d'olive, échalote, tomate mi-séchée, ail, ciboulette et persil. 13,90€

GRANDES SALADES

SALADE BEEF NEW
Salade, carottes râpées, tomate, tranches de rôti de bœuf, pâtes tartalées, champignons, oignons rouges et petit pain gratiné au cheddar. 13,90€

SALADE LITTLE ITALY NEW
Salade, carottes râpées, tomate, jambon cru, mozzarella, concombre, croûtons à l'ail, marinade basilic, oignons rouges et olives noires. 12,90€

SALADE CAESAR NEW
Salade, carottes râpées, tomate, filet de poulet mariné aux épices cajun, croûtons à l'ail, parmesan et sauce caesar. 11,90€

LES DESSERTS

COUPE AMÉRICA
1/2 brownie, crèmes glacées vanille et caramel, glace parfum double chocolat, crème fouettée, sauce caramel et brisures de noix de pécan caramélisées. 6,50€

COUPE CRÈME BRÛLÉE
Crème glacée caramel, crème glacée parfum crème brûlée, crème fouettée, sauce caramel et éclats de caramel croustillants. 4,90€

GLACES ET SORBETS Parfums au choix :
- Glace : parfum double chocolat
- Crèmes glacées : vanille, caramel, fraise, chocolat blanc, café, parfum crème brûlée
- Sorbets : fruits des bois, citron
2 boules 3,90€
3 boules 4,90€

DONUT
Donut, crème glacée vanille et sauce chocolat. 3,90€

COUPE LIÉGEOIS CHOCO COOKIE
Glace parfum double chocolat, crème glacée chocolat blanc, brisures de cookie, sauce chocolat, cookie, crème fouettée et brisures de noix de pécan caramélisées. 5,90€

COUPE RED MELBA NEW
Crème glacée vanille, sorbet fruits des bois, morceaux de fraises, crème fouettée, coulis de fruits rouges et amandes grillées. 5,90€

COUPE VANILLA FRAISE NEW
Crème glacée vanille, morceaux de fraises, brisures de crumble et coulis de fruits rouges. 3,90€

PECAN CAKE NEW
Gâteau moelleux aux noix de pécan, sauce caramel et brisures de noix de pécan caramélisées. 4,90€

LESLIE'S BROWNIE
Gâteau au chocolat avec noix de pécan, crème glacée vanille, sauce chocolat et crème anglaise. 4,90€

CHEESECAKE
Gâteau fondant américain au fromage blanc, coulis de fruits rouges ou sauce caramel. 5,90€

PANCAKES GOURMANDS NEW
2 pancakes, crème glacée vanille, morceaux de fraises, brisures de noix de pécan caramélisées, crème fouettée, avec sauce caramel ou sauce chocolat. 5,90€

FRENCH BRIOCHE
Brioche façon pain perdu, crème glacée vanille et sauce caramel. 4,90€

DILIGENCE DES DESSERTS
Profiterole, petite crème brûlée, verrine fromage blanc avec brisures de crumble et sauce caramel, mini donut cacao noisette, part de cheesecake avec coulis de fruits rouges et 1/2 brownie avec crème anglaise. 7,90€

MŒLLEUX AU CHOCOLAT
Cœur coulant, crème glacée vanille et crème anglaise. 4,90€

PROFITEROLES
Choux pâtissiers, crème glacée vanille, sauce chocolat, crème fouettée et amandes grillées.
Avec 2 choux 4,90€
Avec 3 choux 5,90€

FROMAGE BLANC
Au sucre ou avec coulis de fruits rouges ou sauce caramel. 2,90€

MOUSSE AU CHOCOLAT
Parsemée de copeaux de chocolat. 3,90€

CRÈME BRÛLÉE
Caramélisée au sucre roux. 4,90€

VERRINE FRAISE NEW
Fromage blanc, morceaux de fraises, sucre roux, brisures de crumble et coulis de fruits rouges. 4,90€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
Cookie et petit fromage blanc avec sauce caramel et brisures de crumble. 2,90€

CAFÉ OU THÉ DOUCEUR
Petite crème brûlée, 1/2 brownie avec crème anglaise et crème glacée vanille. 4,90€

Teenagers : adolescents, Kids : enfants, Famous : célèbre, Rings : anneaux, Buns : pains burgers, Simmer : rôti, Beef : bœuf, New : nouveauté, Classic : classique, Starters : entrées, Burgers' corner : coin des burgers, Country : pays, Crispy : croustillant.

Les poids sont indiqués avant cuisson et sont susceptibles de varier de plus ou moins 10%.

MENU HOLD UP — 7,95€
PLAT + DESSERT OU BOISSON

PLATS
- STEAK HACHÉ DE BŒUF Façon bouchère
- BROCHETTE MIX GRILL Saucisses de porc épicées et morceaux de filet de poulet mariné et aux épices cajun
- CRISPY CHICKEN NEW Croustillant de poulet mariné enrobé de cornflakes
- STEAK DE JAMBON GRILLÉ

DESSERTS
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND Cookie et petit fromage blanc avec sauce caramel et brisures de crumble
- GLACES / SORBETS 2 boules

MENU RODEO — 11,95€
PLAT + DESSERT OU BOISSON

PLATS
- STEAK MARINÉ BARBECUE NEW
- BUFFALO FISH & CHIPS
- BROCHETTE BUFFALO
- FILET DE POULET

DESSERTS
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND Cookie et petit fromage blanc avec sauce caramel et brisures de crumble
- GLACES / SORBETS 2 boules NEW
- FROMAGE BLANC NEW Au sucre ou sauce caramel

Supplément de 2,20€ pour tout autre dessert de la carte.

BOISSONS
VITTEL OU S.PELLEGRINO 50 cl, COCA-COLA 33cl (Normal, Light ou Zero), NESTEA 20cl, ORANGINA 25 cl, VERRE DE VIN* DE PAYS D'OC IGP ROUGE OU ROSÉ 12 cl, BIÈRE* PRESSION 1664 25cl.

MENU Burger Time — BURGER + BOISSON 13,50€

BURGERS
- FAMOUS BACON BURGER
- BBQ CHICKEN BURGER NEW
- BUFFALO CHEESEBURGER

BOISSONS
VITTEL OU S.PELLEGRINO 50 cl, COCA-COLA 33 cl (Normal,Light ou Zero), NESTEA 20 cl, ORANGINA 25 cl, VERRE DE VIN* DE CALIFORNIE ROUGE OU ROSÉ 12 cl, BIÈRE* PRESSION 1664 25 cl.

MENU SHERIF — TOUT COMPRIS PLAT + DESSERT + BOISSON 14,95€

PLATS
- PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK
- FAMOUS BACON BURGER
- SALADE LITTLE ITALY NEW
- MERLU BLANC SAUCE VIERGE NEW
- SUMMER CARPACCIO NEW

DESSERTS
- CRÈME BRÛLÉE
- MOUSSE AU CHOCOLAT NEW
- PECAN CAKE NEW
- COUPE VANILLA FRAISE NEW

BOISSONS
VITTEL OU S.PELLEGRINO 50 cl, COCA-COLA 33 cl (Normal, Light ou Zero), NESTEA 20cl, ORANGINA 25 cl, VERRE DE VIN* DE CALIFORNIE ROUGE OU ROSÉ 12 cl, BIÈRE* PRESSION 1664 25 cl.

Supplément de 2,20€ pour tout autre dessert de la carte.

Menu KIDS — 4,95€
(RECOMMANDÉ JUSQU'À 10 ANS)
PLAT + DESSERT + 1 SURPRISE

PLATS
- NUGGETS DE POULET 5 pièces
- BURGER KIDS Buns,steak haché de bœuf, ketchup et tranche de cheddar fondu
- STEAK HACHÉ DE BŒUF 100 g
- PETITS POISSONS PANÉS 5 pièces NEW

Les steaks hachés sont cuits à cœur.

DESSERTS
- COOKIE ET MINI DONUT CACAO NOISETTE
- BARBE À PAPA
- GLACES PUSH UP HARIBO* Goût Vanille/Fraise avec ses Ours d'Or HARIBO dans le bâtonnet
- COMPOTE DE POMME Pom'potes
- FROMAGE BLANC Au sucre ou sauce caramel NEW

Desserts Kids vendus seuls : 2 €

Menu Teenagers — 7,50€
(RECOMMANDÉ JUSQU'À 15 ANS)
PLAT + DESSERT

PLATS
- BURGER TEENAGERS Buns, 2 steaks hachés de bœuf, ketchup et 2 tranches de cheddar fondu
- CHICKEN MIX 4 nuggets, 4 buffalo wings et épi de maïs
- DOUBLE SAUCISSE KNACK 2 saucisses de porc
- STEAK DE JAMBON GRILLÉ

Les steaks hachés sont cuits à cœur.

DESSERTS
- COOKIE avec crème glacée vanille
- CHOCO DONUT avec sauce chocolat et brisures de noix de pécan caramélisées
- GLACES / SORBETS 2 boules

BOISSONS (AU VERRE) +1€ Valable pour l'achat d'un menu kids ou teenagers
OASIS 25 cl, COCA-COLA 25 cl (Normal ou Zero), SIROP À L'EAU 22 cl, DIABOLO 22 cl, GRANINI 25 cl (jus d'orange ou de pomme).

Les informations relatives aux allergènes sont affichées à l'accueil de votre restaurant. Pour tout renseignement, n'hésitez pas à demander le guide qui est à votre disposition.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Tous emplois sont nets, taxes et services compris. Photos non contractuelles. Thinkstock, Jean Blaise Mall - Vittorio Borgomanero - Buffalo Grill 318 305 610 RCS Evry - Tél : 01 60 62 54 00 - SA à DCS au capital de 18 000 107 € - Imp. Européenne 04/2017 - Province Saloon