



CÔTÉ TERRE

- Pièce de boucher grillée du jour.....€ (voir serveurs)
Grilled butcher's room of the day.....€ (see servers)
- Ribs marinés au BBQ braisés. 22.00€
Braised BBQ marinated ribs.
- Entrecôte grillée 250g. 25.90€
Grilled steak 250g.
- Magret de canard entier nappé de sa sauce miel balsa. 27.90€
Whole duck breast with balsa honey sauce.
- Côtelette d'agneau marinée à l'ail grillée à la plancha. 26€
Grilled lamb chop marinated with grilled garlic.
- Mix grill Wanted 34.00€
(Côte d'agneau/ribs/demi entrecôte).
(Lamb chops/ribs/half steak).

CÔTÉ MER

- Poisson frais du jour. selon arrivage.....€ (voir serveurs)
Fresh fish of the day. according to arrival.....€
(see servers).
- Chatrou mariné grillé (poulpe) 23.90€
Grilled marinated Chatrou (octopus).
- Langouste entière grillée et sa mayo aïoli (9€ les 100g)
Whole grilled lobster and mayonnaise aioli.
- Gambas marinées en persillade grillées. 26.90€
Grilled marinated persillade prawns.
- Mi-cuit de saumon à la plancha et sa crème persillée citronnée. 26.60€
Half-cooked salmon with a plancha and its lemon marbled cream
- Lambis mariné grillé. 28.90€
Grilled marinated lambis.
- Mix Mer créole grillé 29.90€
(gambas/chatrou/poisson du jour).
Creole grilled sea mix: (shrimp/chafer/fish of the day).
- Mix mer aïoli by Wanted 49.90€
(Demi langouste/Chatrou/Lambis).
Mix sea aioli by Wanted (Half lobster/Chatrou/Lambis).

2 Accompagnements au choix:

Frites maison / Frites de patates douces 0,50€
Riz basmati pilaf / Salade / Gratin du jour
Légumes frais du jour.

-Supplément :3.50€

1 SAUCE AU CHOIX:

Poivre / Roquefort / BBQ /
Persillée citronnée / Piment végétal /
Créole / Miel balsamique.

Supplément 1€