



La Carte

Menu express - « Fast Butchers »

(Si t'as pas le time)

Uniquement le midi - Hors Samedi et jour férié

Menu Basse-cour

Cuisse de Poulet désossée 250gr

16€95 | (12,50€ plat seul)

+ 1 sauce + frites ou légumes + 1 dessert + 1 café

Menu Très Vache

Pavé de Bœuf buffalo 250g (coeur de Rumsteck)

18€95 | (14,50€ plat seul)

+ 1 sauce + frites ou légumes + 1 dessert + 1 café

Menu Blédard

Kefta fait maison 250g

16€95 | (12,50€ plat seul)

+ 1 sauce + frites ou légumes + 1 dessert + 1 café

Menu American Butcher

Burgé fait maison

17€95 | (13,50€ plat seul)

+ 1 sauce + frites ou légumes + 1 dessert + 1 café

Menu - Baby Butcher

Enfants - 8 ans



Steak Haché ou Tenders Frais 100g

7€95

+ 1 garniture au choix
+ 1 boisson | Sirop Grenadine ou Capri Sun
+ 2 Boules de Glaces au choix

Menu - Little Butcher

Enfants - 12 ans



Burger ou Hot-Dog

11€95

+1 garniture au choix
+1 boisson | Coca cola, Limonade ou Sirop Grenadine
+1 Dessert | 2 Boules de glace au choix

Entrées à partager

Pokebawl Kefta (500g) 11€90

Pokebawl Merguez (500g) 9€90

Pokebawl Wings gyrose (750g - 6 pièces) 10€90

Kemia Zaalouk 7€90

salade de caviar d'aubergines

Kemia Méchouia 7€90

salade de poivron grillé, tomate

Nos salades

Pokebawl Salade César 9€95 SMALL | 14€95 XL

salade verte - croquette de poulet pané - œuf poché - tomates cerises - croûtons - parmesan

Pokebawl Salade Végétarienne 9€95 SMALL | 14€95 XL

salade verte - œuf poché - taboulé - tomates cerises - maïs - olives noires - fêta - fruits de saison

Nos Burgers

(Salade verte + Burger + Frites maison)



BURGÉ BRAISÉ « Brut Butcher » 15€95

Steak de bœuf 150g, salade, cheddar, oignons confits, pickle, sauce BBQ, sauce moutarde et miel, pain burger du boulanger.

BURGÉ BRAISÉ « Le Garçon Boucher » 16€95

Steak de bœuf oriental 150g, salade, raclette, oignons confits, pickle, sauce cocktail, pain burger du boulanger.

BURGÉ BRAISÉ « Montagnard » 17€95

Steak de veau haché braisé 150g, bacon de veau, salade, tomme de Savoie, oignons confits, pickle, sauce ciboulette, sauce moutarde américaine, pain burger du boulanger.



Le deal du tomah'grill



-10% sur toute la carte
Tous les soirs du lundi au jeudi (hors menu)

Menu « Gentleman Butcher »

Uniquement soir et week-end,
hors cocktail, café ou thé gourmand.

Côte d'agneau (Marocaine)

28€95

+ 1 Sauce + 1 Garniture + 1 Boisson + 1 Dessert

OU

Côte de Veau (gyrose)

28€95

+ 1 Sauce + 1 Garniture + 1 Boisson + 1 Dessert

Nos Planches Mixtes (1 Pers.)

La Planche + 1 Sauce + 1 Garniture

Planche de l'étable

550g | 21€95

2 keftas - 2 wings gyrose - 1 brochette poulet marinée - 1 merguez

Planche des écuries

550g | 26€95

1 côte d'agneau - 1 pavé de bœuf - 1 cuisse de poulet désossée - 1 brochette de poulet

Planche des fermiers gourmets

580g | 35€95

Côte d'agneau, Pavé de bœuf buffalo, Faux-filet provençale, Canard miel figue

Viandes au feu de bois

ORIGINAL
FRANCE
GARANTIE

(Viande + 1 Sauce + 1 Garniture)

Brochette poulet Curry	300g 15€95
Brochette magret de canard Miel, figue	300g 21€95
Cuisse de poulet désossée Marocaine	250g 15€95
Côte de Veau Façon Gyros	250g 20€95
Côte d'Agneau Façon Marocaine	360g 20€95
Pavé Rumsteck Façon buffalo	300g 22€95
Entrecôte Moutarde à l'ancienne	300g 22€95
Entrecôte XL Moutarde à l'ancienne	500g 31€95
T-Bone de bœuf Façon buffalo	500g 31€95
Filet de bœuf Façon buffalo	250g 27€95
Faux-filet Façon provençale	300g 22€95

L'Apothéose du Tomah'grill

Pour un « tête à tête » 2 personnes
La Viande + 4 Sauces + 4 Garnitures

Tomahawk Race Simmentale Nature ou Moutarde à l'ancienne.	1,2 kg 75€00
Côte de bœuf Nature ou Moutarde à l'ancienne 30 min de cuisson.	1,2 kg 68€00

(Info cuisson)



Bleu
« Pour les Cannibales »

Viande juste saisie
surface de chaque
côté



Saignant
« Pour les Viandards »

Viande saisie, et
rouge
vif à l'intérieur



À point
« Pour les Amateurs »

Grillé à l'extérieur,
rosé
à l'intérieur



Bien Cuit
« Pour les Apprentis »

En tant que boucher, on
déconseille, mais comme
on dit les goûts et les
couleurs... Certains
préfèrent les blondes,
d'autres les brunes...)

Accompagnement

Nos Garnitures

(supplément possible 3,50€)

Pomme de terre braisée

Frites Maison

Gratin dauphinois

Légumes de saisons

Riz au Safran

Nos Sauces

(supplément possible 1€)

Sauce au Poivre

Sauce Moutarde

Sauce Echalote épicée

Sauce Forestière

Sauce Epoisse

**Fait
Maison**

Toutes nos viandes sont d'origine Française
Poids de la barback indiqué avant cuisson, peut varier de + ou - 10%

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

Nos boissons

Cocktails

Le Red Twist 5€50

tourtel cerise, purée de fruit rouge, basilic frais

Le Virgin Pina Colada 5€50

purée de coco, banane, jus d'ananas, lait de coco

Le Mojito 5€50

citron vert - litchi - fruit rouge - mangue

Soft & Jus de fruits

Diabolo *limonade, sirop de grenadine* 50cl | 3€30

Coca 33cl | 3€60

Coca Light 33cl | 3€60

Coca Zéro 33cl | 3€60

Orangina 25cl | 3€60

Fuzetea pêche 25cl | 3€60

Fuzetea mangue 25cl | 3€60

Schweppes Tonic 25cl | 3€60

Schweppes Mojito 25cl | 3€60

Oasis 33cl | 3€60

Jus de fruit *Ananas, mangue, pêche, orange, ou poire* 20cl | 3€80

Fait
Maison

Eau pétillante Tomah'Grill 50cl | 2€ | 75cl | 2€80

Fraîche, micro-filtrée, purifiée et gazéifiée maison

Eau pétillante Pellegrino 50cl | 3€50 | 1L | 4€90

Evian 50cl | 3€20 | 1L | 4€70

Nos Bières (Sans Alcool)

1664 Blanche 3€95

Heineken 3€95

Desperados 3€95

Nos desserts maisons

Café ou Thé gourmand <i>et ses 4 petites bouchers sucrées</i>	7€95
Mousse au chocolat	6€50
3 Boules de glaces	6€50
Tiramisu Speculoos ou Oréo	6€50
Fondant au chocolat	6€50
Verrine citron meringuée	6€50
Perle de Tapioca coco Mangue	6€50

Nos « grands crus » Nespresso

Expresso	1€95
Café décaféiné	2€00
Café long	2€20
Cappucino	2€60
Double Espresso	3€40
Latte Macchiato	3€60
Thé à la menthe Marocaine	1€95 (le verre)



Bon à Savoir

Origine de notre Barbaque

On ne va pas en faire tout un roman, c'est simple : ici le chef en cuisine est le boucher ! « Du pré, à l'assiette », c'est ce que l'on appelle de la viande authentique, à l'état pur. De plus, toutes nos viandes sont made in « **FRENCH** », et 80 % d'origine... « **BEURGUIGNONNE** ». :)

Des Produits Frais

Pour nous c'était une évidence, l'accompagnement devait être à la hauteur de la viande ! Une bonne viande mérite une bonne compagnie, c'est pourquoi tout est frais et préparé sur place, sauf pour les glaces ! Mais là, on avait pas trop le choix... :) Sans oublier notre kawa qui est du Nespresso, idéal pour kiffer nos douceurs sucrées.

La Bonne Chaire

Boucher de métier, nous sommes convaincus depuis des années qu'une bonne « bidoche » doit se reposer pendant 15 à 20 jours. Au Tomah'grill, certains diront qu'on est très brut, mais on préfère laisser les effets de mode pour nos concurrents ! Une chose est sûr, avec nous vous allez en avoir pour votre oseille !

Nos Buns Bouchers

Nos pains burgers ont été confectionnés par notre « artiste » boulanger Naïm. Il nous fournit des pains dont lui seul a le secret. On s'était dit qu'une bonne barbaque méritait un « bon pain dans la gueule ». :)

Une Eau Tomah'grill

Servie à la demande (plate) ou en supplément (pétillante), notre eau «made in Tomah'grill » est spécialement affinée et conditionnée dans des flacons designs, personnalisés et écologiques. On s'était dit que l'Évian ne remplissait pas l'eau à la source, alors pourquoi pas nous...:) On s'est donc équipé d'un système de microfiltration qui élimine le goût de chlore, particules et autres odeurs. Pour une eau pure qui vous fera pleinement apprécier nos plats à leur juste valeur, sans superflue !

Ici tout est fait à la minute !

On ne triche pas, rien est prés-cuit à l'avance.

Comme on dit au Tomah'grill :

« Mieux vaut attendre chez-nous que chez le Médecin ».

« Alors ça prend un peu plus de temps qu'un resto classique,
mais on pense que c'est meilleur :) ».

Si tu kiffes ton Resto,

laisse-nous un petit message :)



@tomahgrill

@Tomah'Grill

Tomah'Grill
Page Google

Tomah'Grill
Page Tripadvisor

