



La Carte

Nos boissons

Cocktails

Cocktail Attitude 6€50

Purée de fruits rouges, sirop de fraise bonbon, menthe et citron vert

Le Virgin Pina Colada 6€50

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

Le Mojito 6€50

Citron vert - litchi - fruits rouges - mangue

Soft & Jus de fruits

Diabolo limonade, sirop de grenadine 50cl | 3€95

Coca 33cl | 4€50

Coca cherry 33cl | 4€50

Coca zéro 33cl | 4€50

Sprite 25cl | 4€50

Fuzetea pêche 25cl | 4€50

Fuzetea mangue 25cl | 4€50

Fanta 25cl | 4€50

Tropico 25cl | 4€50

Oasis 33cl | 4€50

Jus de fruit Pago ananas, mangue, 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€90 | 1L | 5€90

Evian 50cl | 3€40 | 1L | 5€50

Nos Bières (Sans Alcool)

1664 Blanche 4€50

Heineken 4€50

Desperados 4€50

Entrées à partager

Tapas Butcher (2 pers) **12€95**

Oignons rings - stick mozza - wings épicés panés - cream cheese jalapenos - tenders

Pokebawl Kefta **500g | 12€95**

Pokebawl Merguez **500g | 12€95**

Kemia Zaalouk **9€95**

satade de caviar d'aubergines

Kemia Méchouia **9€95**

satade de poivrons grillés - tomates

Nos salades

Pokebawl Salade César **10€95 L | 15€95 XL**

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

Pokebawl Salade Tomah'grill **10€95 L | 15€95 XL**

salade verte - pops de poulet - œuf poché - bacon maison - oignons rouges - tomates cerises - pommes de terre grenaille - olives - croûtons - haricots vers - sauce vinaigrette.

Nos Burgers Signatures

*Salade verte + Burger + Frites maison
(XL = double steak + double fromage)*



« Le BRUTE BUTCHER » **17€50 L | 22€95 XL**

Bun brioché sésame - sauce cocktail maison - oignons rouges - steak haché braisé 160gr - pastrami - cheddar fondu - pickles.

« Le COSMO'S BUTCHER » **19€50 L | 24€95 XL**

Bun brioché sésame - sauce moutarde maison - salade - oignons rouges - macaronis cheese - steak haché braisé 160gr - cheddar fondu - bacon de veau.

« Le BLACK BUTCHER » **19€50 L | 24€95 XL**

Bun brioché noi - sauce poivre maison - salade - oignons rouges - pastrami - steak haché braisé 160gr - pomme de terre rosty - pickles - bacon de veau - cheddar.

L'Apothéose du Tomah'grill

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

La Viande + 3 Sauces + 3 Garnitures
Pour un « tête à tête » 2 personnes

CÔTE TOMAHAWK nature | RACE SIMMENTALE | 30 MIN DE CUISSON. **1,2 KG | 82€**

CÔTE DE BŒUF nature | RACE SIMMENTALE | 30 MIN DE CUISSON. **1,2 KG | 78€**

Viandes au feu de bois

La Viande + 1 Sauce + 1 Garniture

Brochette poulet Andalous	300g 17€50
Kefta fait maison	250g 17€95
Brochette de magret de canard Miel, figues	300g 25€95
Cuisse de poulet désossée Façon marocaine	250g 17€50
Côte de Veau Façon provençale	250g 22€95
Côte d'Agneau Façon marocaine	360g 23€95
Pavé Rumsteck Façon buffalo	300g 23€95
Entrecôte nature	300g 24€95
Entrecôte XL nature	500g 35€95
T-Bone de bœuf Façon buffalo	500g 35€95
Filet de bœuf Façon buffalo	250g 30€95
Faux-filet nature	300g 23€95
Tigre qui pleure dans le faux filet	300g 30€95

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

Nos Planches Mixtes (1 Pers.)

La Planche + 1 Sauce + 1 Garniture

Planche de l'étable

550g | 25€95

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

Planche des écuries

550g | 31€95

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

Planche des fermiers gourmets

580g | 39€95

1 Côte d'agneau - 1 Pavé de bœuf buffalo - 1 Faux-filet provençale - 1 Canard miel-figue

(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
déconseil, mais comme
on dit les goûts et les
couleurs... Certains
préfèrent les blondes,
d'autres les brunes...)

Accompagnement

Nos Garnitures

supplément possible 4,50€

Frites maison

Frites patates douces +1€

Gratin dauphinois

Légumes de saison

Macaronis cheese

Nos Sauces

supplément possible 1,20€

Sauce moutarde

Sauce cheddar

Sauce forestière

Sauce épaisse

Sauce au poivre

Fait
Maison

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

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Nos desserts maison

Café ou Thé gourmand et ses 4 petites bouchers sucrées	7€95
Mousse au chocolat	6€95
Tiramisu Spéculoos ou Oréo	6€95
Fondant au chocolat	6€95
Verrine citron meringuée	6€95
Bavarois aux fruits rouges, mousse au chocolat blanc, spéculoos	6€95
Salade de fruits de saison	6€95

Milk-shake et Sundae maison

Milk-shake vanille, fraise, ou chocolat	7€50
+ 1 nappage au choix / <i>caramel, chocolat ou fraise</i>	
Milk-shake XL vanille, fraise, ou chocolat	8€95
+ 1 nappage au choix / <i>caramel, chocolat, ou fraise</i> + 1 topping au choix / <i>oreo, speculoos, kinder bueno ou kit-kat</i>	
Sundae vanille, fraise, ou chocolat	7€95
+ 1 nappage au choix / <i>caramel, chocolat, ou fraise</i>	

Nos « grands crus » Nespresso

Espresso	2€20
Café décaféiné	2€20
Café long	2€20
Cappucino	3€80
Double Espresso	3€50
Latte Macchiato	3€95
Thé à la menthe à la marocaine	2€20 (le verre)



Menu express - « Fast Butchers »

(Si t'as pas le time)

Uniquement le midi - Hors samedi et jours fériés

Menu Basse-cour

Cuisse de Poulet désossée 250gr

18€95

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

Menu Très Vache

Pavé de Bœuf buffalo 250g (coeur de Rumsteck)

20€95

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

Menu Blédard

Kefta fait maison 250g

18€95

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

Menu Brute Butcher

Burger « Le Brute Butcher »

19€50

Bun brioché sésame - sauce cocktail maison - oignons rouges - steak haché braisé 160gr - pastrami - cheddar fondu - pickles.

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

Menu « Gentleman Butcher »

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

Faux-filet ou entrecôte

300g (selon arrivage) | **33€95**

+ 1 Sauce + 1 Garniture + 1 Boisson + 1 Dessert (Tiramisu ou mousse au chocolat)

OU

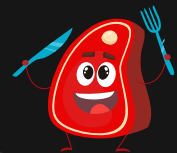
Côte de Veau (provençale)

250g | **33€95**

+ 1 Sauce + 1 Garniture + 1 Boisson + 1 Dessert (Tiramisu ou mousse au chocolat)

Menu - Baby Butcher

Enfants - 8 ans



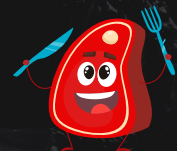
Steak haché ou Tenders

9€95

+ 1 garniture au choix
+ 1 boisson | Sirop Grenadine ou Capri Sun
+ glace sundae + nappage chocolat

Menu - Little Butcher

Enfants - 12 ans



Cheese-Burger ou Hot-Dog merguez

13€50

+1 garniture au choix
+1 boisson | Coca cola, Limonade ou Sirop grenadine
+ glace sundae + nappage chocolat

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.

100% de nos viandes sont MADE IN FRANCE 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 sûre, 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 superflu !

Ici tout est fait à la minute !

On ne triche pas, rien est précuit 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

