



*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

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

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

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

## Milk-shake et Sundae maison

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

## Nos « grands crus » Nespresso

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



# 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

