



# WE TRUST IN OUR BURGERS

## SIGNATURE EL TORO CHEESE..... 17

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Black Angus Patty (160g oder 320g), Burger-Soße, Käse & frittierte Zwiebeln, Burgersalat  
Pain burger sésame maison, patty de Black Angus (160g ou 320g) & sauce burger maison, fromage & oignons frits, salade de burger  
Sesame buttermilk bread, patty of Black Angus (160g or 320g) & home-made burger sauce, with cheese & fried onions, burger salad

**DOUBLE**  
**22,50**

## THE HANGOVER.....18

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Portion Käse, Gorgonzola, Spiegelei, karamellierte Zwiebeln, Mayonnaise, Pulled Spare Ribs  
Pain burger sésame maison, portion de fromage, gorgonzola, œuf sur plat, oignons caramélisés, mayonnaise, viande de ribs effilochée  
Sesame buttermilk bread, cheese, gorgonzola cheese, egg sunny side up, caramelized onions, mayonnaise, pulled spare ribs meat

**DOUBLE**  
**23,50**

## MISTER LING'S..... 17

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Yakitori Hähnchen-Spieß, Teriyaki-Estragon-Mayonnaise, gegrillter Pak Choi, Soja-Soße  
Pain burger sésame maison, brochette de poulet yakitori, mayonnaise teriyaki-estragon, pak choi grillé, sauce soya  
Sesame buttermilk bread, yakitori chicken skewer, teriyaki-tarragon mayonnaise, grilled pak choi, soya sauce

## JULES VERNE..... 21

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, gegrilltes Schwertfisch-Steak, Urtomaten, Aioli-Soße, Parmesan-Chip  
Pain burger sésame maison, steak d'espardon grillé, variation de tomates, sauce aioli, chip de parmesan  
Sesame buttermilk bread, grilled swordfish steak, tomatoes, aioli, parmigiano chip

## ANTONIO BANDERAS..... 17

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Dry Aged Burger Patty (160g oder 320g), Andalusische Soße, karamellierte Zwiebeln  
Pain burger sésame maison, patty dry aged (160g ou 320g), sauce andalouse, oignons caramélisés  
Sesame buttermilk bread, dry aged burger patty (160g or 320g), andalouse sauce, caramelized onions

**DOUBLE**  
**22,50**

## JEAN-CLAUDE VAN DAMME.....18

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Schwein- & Rinder-Patty, karamellierte Zwiebeln, belgischer Troufleur-Käse, Räucherspeck-Scheiben, Bier-Senf-Soße  
Pain burger sésame maison, patty de viande de porc et de boeuf, oignons caramélisés, fromage belge „Troufleur“, lard fumé, sauce bière et moutarde  
Sesame buttermilk bread pork & beef patty, caramelized onions, Belgian Troufleur cheese, bacon, beer-mustard sauce

**DOUBLE**  
**23,50**

## • SWEETS •

### EL TORO DESSERT PLANCHA & COFFEE..... 8,50

Variation der El Toro Desserts serviert auf einer Mini-Platte mit Kaffee oder Tee  
Variation de desserts El Toro, servis sur un mini plateau, avec café ou thé

### DUO OF CUBAN CIGARS « GRAND CRU »..... 6 CHOCOLATE & CUBAN TASTES

Zweierlei kubanische Zigarren « Grand Cru » Schokolade und kubanische Geschmackseindrücke  
Duo de cigares au chocolat „grand cru“ et saveurs cubaines

### EXOTIC MILKSHAKE..... 6

Milkshake aus exotischen Früchten, Eis und Kokoshaube  
Milkshake de fruits exotiques, glace et noix de coco

### GRILLED FRUIT SKEWER & DUO OF SAUCES..... 6 CHOCOLATE & RED FRUITS, VANILLA ICE CREAM

Gegrillter & karamellierter Frucht-Spieß mit zweierlei Soßen, Schokolade & rote Früchte, dazu Vanille-Eis  
Brochette de fruits grillés et caramélisés, duo de sauce chocolat & fruits rouges, glace vanille

### HOME-MADE ICE CREAM

Vanilla | Coffee | Chocolate | Strawberry | Indian Mango Lassi | Apple Sorbet | Snickers®  
2 Kugeln - boules - scoops.....5  
3 Kugeln - boules - scoops.....7  
4 Kugeln - boules - scoops..... 8,50  
+ Sahne - Chantilly - Cream..... 2



## OPENING HOURS

Mo-Do | Lu-Je | Mo-Th  
11:30 - 14:30 & 18:00 - 21:00

Fr-Sa | Ve-Sa | Fr-Sa  
11:30 - 14:30 & 18:00 - 22:00

So | Di | Su  
11:30 - 21:00

● Wemperhardt | 2018 | EDITION 1 | All prices in €



ENJOY  
an ICE COLD BEER or a  
GLASS OF WINE

Ask for  
*Cocktails*

www.massen.lu/el-toro

# DRINKS

## — APÉRITIF —

**Non-alcoholic**  
Apéritif maison  
(Bitter lemon, apple juice, raspberry) .....4  
San Pellegrino Bitter.....2,70  
Crodino Bitter.....2,70

**Alcoholic**  
Apéritif maison.....5  
Aperol Spritz.....5  
Hugo.....5  
Coupe Poll Fabaire brut.....4  
Martini rot oder weiß.....4  
Porto rot oder weiß.....4  
Sherry Medium dry.....3,50  
Pineau des Charentes.....4  
Campari.....4  
Campari Soda (bottle).....5,50  
Campari Orange (bottle).....5,50  
Cynar.....4  
Cynar Soda.....5,50  
Picon.....4  
Picon bière.....5  
Picon vin blanc.....5  
Ricard.....4  
Kir.....4  
Kir Royal.....5

## — COCKTAILS —

**Non-alcoholic**  
Virgin Mojito.....6,00  
Virgin Caipirinha.....5,50

**Alcoholic**  
Mojito.....6,50  
Caipirinha.....6  
Sex on the Beach.....7,50  
Cuba Libre.....7  
Pina Colada.....7,50  
Sangria.....5

## — GIN TONIC (20cl) —

Hendrick's & Fever Tree.....8  
Opus Local & Fever  
Tree Mediterranean.....9,50  
GinRaw & Fever Tree.....11,50  
Tanqueray & Schweppes  
Premium Tonic.....6  
LiéGin & Fentimans  
Wild English Elderflower.....9

Gerolsteiner.....25cl ...2,30  
(Naturell | Sprudel/pétillant).....50cl...4,20  
.....75cl...5,60  
Stille Quelle.....50cl...4,20  
Perrier.....20cl...2,60  
Coca Cola | light | zero.....20cl...2,20  
.....40cl...4

## — HOT | WARM | CHAUD —

Ristretto.....2,20  
Espresso.....2,20  
Espresso doppio.....3,90  
Kaffee.....2,20  
Deca.....2,20  
Latte Macchiato.....3,30  
Cappuccino Italiano.....2,80  
Cappuccino (cream).....3  
Cappuccino Deca.....2,80  
Cappuccino Deca (cream).....3  
Irish Coffee.....5,10  
Tee nach Wahl.....2,20

## — BEER | BIER | BIÈRE —

**Fassbier / Bière au fût / Draft beer**  
Diekirch.....25cl 2,30  
.....50cl 4,50  
Lefte Brune.....25cl 3,20  
Lefte Blonde.....25cl 3,20  
Scotch CTS.....25cl 3,80

**Flaschenbier / Bouteilles / Bottles**  
Diekirch (alcohol-free).....33cl 2,80  
Erdinger (alcohol-free).....33cl 2,60  
Diekirch Premium.....33cl 2,40  
Duvel.....33cl 3,40  
Chimay bleue.....33cl 4,00  
Trappiste Rochefort 10'.....33cl 5,10  
Orval.....33cl 4,10  
Lefte 9'.....33cl 3,40  
Kriek Extra.....25cl 3  
Ciney brune.....25cl 3  
Ciney blonde.....25cl 3  
Duvel.....33cl 3,40

## — DIGESTIF (4cl) —

Grain eau de vie.....2,40  
Poire eau de vie.....2,40  
Esleker.....2,40  
Steinhäger.....2,40  
Boonekamp.....2,40  
Aufgesetzter (Cassis).....2,40

Poire Williams Distillerie Miny M.N. ....5,10  
Pomme Distillerie Miny M.N. ....4,50  
Framboise Distillerie Miny M.N. ....6,50  
Morand Mirabelle .....5,90

## — SOFT —

Fanta | Sprite.....20cl...2,20  
.....40cl...4  
Ice Tea (sprudelnd/pétillant).....25cl...2,30  
Ice Tea Peach.....25cl...2,30  
Schweppes Tonic | Bitter Lemon.....20cl...2,40  
Schweppes Agrum.....20cl...2,40  
Apfelschorle | Jus de pomme pét.....20cl...2,40

Vieille Prune Pascal.....4  
Cognac Bisquit Classique.....4  
Cognac Courvoisier V.S.....4  
Cognac Remy Martin VSOP.....6,80  
Vieux Marc du Caveau Védrenne.....4  
Armagnac Cles Des Ducs.....4  
Calvados Château du Breuil 8 Ans.....10,10  
Amaretto Disaronno.....3,50  
Baileys.....3,50  
Cointreau.....4  
Grand Marnier (Cordon rouge).....4,60  
Averna Amaro Siciliano.....3,50  
Buff (Magenbitter).....3,40  
Jägermeister.....2,40  
Fernet Branca.....3,50  
Underberg.....2,40  
Limoncello.....4  
Frangelico (Nuß/noisette).....3,40  
Vodka Grey Goose.....5,60  
Sambuca Molinari.....4

**Whisky (4cl)**  
Johnny Walker red label.....3,50  
JB Scotch Whisky.....3,50  
Chivas Regal Scotch Whisky.....5  
Jack Daniels Tennessee Whiskey.....5  
Glenkinchie 12y.....6  
Glenfiddich IPA Experiment.....7  
Dalmore 12y.....7,50  
Glendronach 12y.....9  
Lagavulin 16y.....11  
Glenlivet 18y.....11  
Oban 14y.....13  
Dalmore 15y.....13  
Bowmore 18y.....15

**Rhum (4cl)**  
Plantation Barbados Extra Old  
20th Anniversary.....7  
Centenario Gran Reserva  
25y Sistema Solera.....13  
Zacapa Gran Reserva Solera 23.....7,50  
Trois Rivières Vieux Agricole  
Millésime 2006.....12

**Grappa (4cl)**  
Marzadro Le Diciotto Lune.....5,50  
Poli Cleopatra Amarone.....6,50  
Braida Bricco de Uccello.....10  
Roner Gewürztraminer Riserva.....11,50  
Grappa Barricata 88 Settimana.....5  
Grappa Prosecco Millesimata Borgo Molino 5,50

Orangensaft | Apfelsaft  
Jus d'orange | Jus de pomme.....20cl...2,40  
Ananassaft | Jus d'ananas.....20cl...2,40  
Tomatensaft | Jus de tomate.....20cl...2,40  
Bionade Holunder | Sureau.....33cl...2,60  
Bionade Ingwer-Orange-Gingembre 33cl...2,60  
Bionade Litschi | Litchi.....33cl...2,60



Der El Toro Meat Club steht für Fleisch- und Grillgenuss. Wir erweitern unser Angebot und be-  
größen unser Pop-Up-Konzept: YAKINIKU Grill im 1. Stock des El Toro Meat Club. Erleben Sie das  
YAKINIKU BBQ-Konzept des 18. Jahrhunderts im japanischen Stil.

Le El Toro Meat Club est synonyme de plaisir de la viande et des grillades. Nous élargissons notre  
offre et accueillons notre concept pop-up : YAKINIKU Grill au 1<sup>er</sup> étage du El Toro Meat Club.  
Découvrez le concept de BBQ YAKINIKU du 18<sup>ème</sup> siècle dans un cadre de style japonais.

The El Toro Meat Club stands for meat & grill pleasures. We are expanding our offer and welcome  
our pop-up concept: YAKINIKU Grill on the 1st floor of the El Toro Meat Club. Experience the 18th  
century YAKINIKU BBQ concept in a Japanese style.

There is no sincerer love than the love of *Food*



## • STARTERS •

**Buffalo Bill Chicken Wings & Two Toro Dips** ..... 11

Buffalo Bill Chicken Wings & zwei hausgemachte Dips  
Les chicken wings Buffalo Bill & ses deux sauces maison

**Malaysian Spring Rolls “Canard Confit” & Sweet Sour Sauce** .....9

Malaysia Frühlingsrollen gefüllt mit konfirter Ente, dazu süß-sauer Soße  
Rouleaux de printemps malaysiens au canard confit & sa sauce aigre-douce

**Toro Fried Balls & Andalusian Sauce** ..... 11

Trio von hausgemachten Kroketteen & andalusische Soße  
Triologie de croquettes maison & sauce andalouse

**DRY AGED Carpaccio** .....14

Hauchdünnes Dry Aged-Filet mit Olivenöl, Salz & Pfeffer  
Carpaccio du filet de bœuf dry aged, huile d’olive, sel & poivre

**Beef Tartare – The Classic Way**..... *STARTER: 16 / MAIN: 26*

Rinder-Tatar nach klassischem Rezept auf der Hand geschnitten  
Tartare de bœuf classique coupé à la main

**Two Mini Burritos Mexican Style & Ranch Sauce** ..... 11

Zwei mexikanische Mini-Burritos & hausgemachte Ranch-Soße  
Deux mini burritos mexicains & sauce ranch maison

**Red Pepper Soup & Bacon Strip**.....6

Rote Paprikasuppe & Räucherspeck-Chip  
Soupe aux poivrons rouges & chip de lard fumé

## • STARTER PLANCHAS TO SHARE •

**Louisiana** ..... *10,50 /p.P.*

Nachos, 2 Dips, Chicken Wings, Schweinerippchen,  
Zwiebelringe, Frühlingsrollen, Mini-Burrito, Käsewürfel

Nachos, 2 sauces, ailes de poulet, petites côtes de porc,  
rondelles d'oignon, mini burrito, dés de fromage

Nachos, 2 dips, chicken wings, pork ribs, onion rings,  
spring rolls, mini-burrito, cheese cubes

**Farmer** ..... *10,50 /p.P.*

Marinierte Oliven, Käseauswahl, Chorizo & Salami, Holstein geräuchert, Antipasti

Olives marinées, assortiment de fromages, chorizo & salami, Holstein fumé, antipasti

Marinated olives, cheese selection, chorizo & salami, smoked Holstein, antipasti

## • SALADS IN BUDDHA BOWLS •

**Caesar Salad** ..... 16

Frischer grüner Salat, Caesar Dressing, Parmesan, Räucherspeck,  
hausgemachte Croutons, Anchovis

Salade verte, dressing Caesar, copeaux de parmesan, croûtons maison, anchois  
Fresh green salad, caesar dressing, parmigiano, bacon strip, bread cubes, anchovies

**Buddha Scampi Salad** .....22

Marinierte Quinoa, gemischter grüner Salat, Avocado, mariniertes Scampi-Spieß,  
hausgemachte Croutons, Koriander, gegrillter Pak Choi

Quinoa mariné, salade verte, avocat, brochette de scampis marinés,  
croûtons maison, coriandre, Pak Choi grillé

Marinated quinoa, mixed green salad, avocado, marinated scampi skewer,  
bread cubes, coriander, grilled pak choi

**Tuna Salad Bowl** ..... 21

Halb gebratener Thunfisch in Sesam, gemischter grüner Salat, marinierte Quinoa,  
Sojasprossen, Glasnudelsalat, Junglauch

Thon mariné mi-cuit au sésame, salade verte, quinoa mariné, germes de soja, salade  
de nouilles chinoises, jeunes oignons

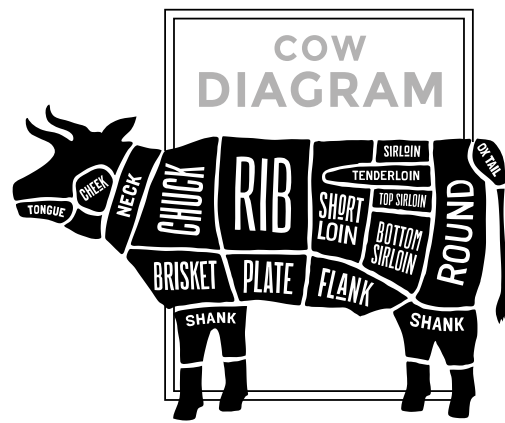
Tuna tataki with sesame, mixed green salad, marinated quinoa, soya spreads, fresh  
glass noodles, spring onions

**Vegetarian Salad Bowl** ..... 18

Gemischter grüner Salat, Avocado, Quinoa-Burger, hausgemachte Croutons,  
Junglauch, rote Bete & mariniertes Linsensalat

Salat verte, avocat, burger de quinoa, croûtons maison, jeunes oignons, betterave  
rouge & lentilles marinées

Mixed green salad, avocado, quinoa burger, bread cubes, spring onions,  
beetroot & marinated lentils




## • PRIME BEEF •

**T-BONE | DRY AGED 500-550G**..... 44 


Am T-Knochen gegrillt, für gute Esser  
Grillé à l’os, pour les bons mangeurs  
Grilled on the bone for real meat lovers

**FILLET | DRY AGED 250G**.....36 

Butterzartes Rinderfilet vom regionalen Rind  
Filet de bœuf tendre du bœuf régional  
Beef tenderloin from the regional beef

**FRENCH SALER RIB-EYE 300G**.....31 

Französisches Rib-Eye vom Salers Rind, wunderbar marmoriert,  
Entrecôte du bœuf Salers, viande régionale joliment marbrée

**ARGENTINE RIB-EYE 250G**..... 24 

Kleines Fettauge, schön marmoriert. Herzlich Willkommen in Argentinien!  
Petite noix de grasse, bien marbrée. Bienvenue en Argentine!  
Little fatty eye, beautifully marbled. Welcome in Argentina!

**GREAT BRITAIN ANGUS RIB-EYE 300G** ..... 29 


Britisches Rib-Eye Steak vom Angus Rind  
Entrecôte du bœuf Angus britannique

**AUSTRALIAN PRIME RIB-EYE 300G** ..... 34 

Dickes Steak mit Fettauge, geschmacklich eine echte Bombe  
Gros steak avec rond de grasse, une vraie bombe de goût  
Big steak with fatty “eye”, a real tasteful bomb

**USA BUFFALO SIRLOIN STEAK 200G**.....39 

Zartes Büffel-Lendenstück auf unserem Lava-Grill zubereitet  
Tendre morceau du bison préparé au grill en pierre de lave  
Tender buffalo sirloin prepared on our lava grill

**SURF & TURF** .....32 

ALOHA! 250g Argentinisches Rib-Eye & 3 gegrillte Scampi  
ALOHA! 250g rib-eye argentin & 3 scampis grillés  
ALOHA! 250g Argentine Rib-Eye & 3 grilled scampi

**HANGING TENDER „ONGLET“** .....19 

Ein Bestseller, ein Stück mit mehr Geschmack und etwas mehr Struktur  
Un bestseller, un morceau avec plus de goût et plus de structure  
A best-seller, a piece with more taste and structure

**SIGNATURE BLACK ANGUS COWBOY RIB-EYE 400G**.....36 


Großes Rib-Eye am Knochen gegrillt. Wenn man uns fragt, die Perfektion des Steaks!  
Grand rib-eye grillé à l’os. Selon nous, la perfection entre les steaks!  
Big grilled Rib-Eye with bone. If you ask us, the perfection of the steaks!

**AUSTRALIAN RUMP STEAK 300G** ..... 24 

Australisches Rumpsteak  
Rumstek australien

**ON TOP OF YOUR MEAT** .....3,50

Blauschimmelkäsekruste  
Croûte au fromage bleu  
Crust of blue cheese

In einem Kilometer Luftlinie vom El Toro Meat Club entfernt züchtet die Farm Gompelmann mit viel Liebe unsere hauseigenen Rinder. À un kilomètre du El Toro Meat Club, la ferme Gompelmann fait élever avec beaucoup d’amour nos propres bovins. About one kilometre from the El Toro Meat Club, the Gompelmann Farm breeds our own cattle with much love.

**LIMOUSIN BEEF | 16 MONTHS | GRASS & GRAIN FED**

Tenderloin / Filet - 250g ..... 34  
Rumpsteak - 300g ..... 26

**ABERDEEN ANGUS BEEF | 18 MONTHS | GRASS & GRAIN FED**

Rib-Eye / Entrecôte - 300g ..... 32  
Rumpsteak - 300g ..... 26

**RED CATTLE BEEF | 21 MONTHS | GRASS & GRAIN FED**

Tenderloin / Filet - 250g ..... 34  
Roastbeef - 300g ..... 26

## • SPECIAL CUTS •

**HORSE FILLET 250G**..... 23

Mageres Filet vom Pferd aus der Region  
Pièce maigre du filet de cheval de la région  
Low-fat cut of local horse

**GRILLED FREE-RANGE CHICKEN** .....19

Französisches Freilandhähnchen, frisch & auf den Punkt gegrillt  
Poulet fermier français, frais & grillé à point  
Free-range french chicken grilled to perfection

**LAMMKRONE | COURONNE D'AGNEAU | RACK OF LAMB** .....26

Immer wieder ein Genuss, am Knochen gegrillt  
Toujours un délice, grillé à l’os  
Always a delight, grilled on the bone

## • PORK •

**XXL EL TORO BBQ DUROC SPARE RIBS 600G**.....21

Schonend gegarte, auf dem Grill karamellisierte Riesenportion Duroc Ribs  
Grande portion de ribs du porc Duroc cuits en douceur, caramélisés au grill  
Gently cooked, giant portion of Duroc ribs caramelized on the grill

**DUROC PORK RIB-EYE STEAK** .....20

Frische Scheibe vom Schweinenacken, auf den Punkt gegrillt  
Tranche du cou de porc grillé à point  
Fresh slice of pork neck, grilled to the point

**PORK MIXED GRILL**.....26

Das Beste vom Schwein auf einer Platte, Medaillon, Wurst & Ribs  
Le meilleur du porc sur une planche, médaillon, saucisse & ribs  
The best of pork on a plate, medallion, sausage & ribs

## • FISH SELECTION •

**Marinated Scampi Skewer (6 pieces)** ..... 26

Marinierter Scampi-Spieß (6 Stück)  
Brochette de scampis marinés (6 pièces)

**Grilled Swordfish Steak**.....24

Gegrilltes Schwertfisch-Steak  
Steak d’espardon grillé

**Monkfish (Lotte) Fillet Rolled in Bacon Strips**.....26

Gegrillter Seeteufel (Lotte) im Räucherspeck-Mantel  
Filet de lotte grillé enrobé de lard fumé

**Wild Salmon Steak Grilled with Fresh Herbs** .....24

Bestes Lachssteak aus nachhaltigem norwegischem Wildfang  
Steak de saumon sauvage de Norvège grillé sur peau

**Sole Greek Style** (sole in brown butter with olives, Feta cheese & herbs).....28

Seezunge griechische Art, gebraten in Nussbutter mit Oliven,  
vielen frischen Kräutern und Feta Käse on Top  
Sole façon grecque, poêlée au beurre noisette avec des olives, herbes fraîches et du fromage feta on top

## • GARDEN •

**BROCCOLINI WITH CREAM & BACON**

Junger Broccoli mit Sahne & Speck  
Jeune brocoli à la crème & au lard

**BACON WRAPPED HARICOTS**

In Speck eingewickelte Bohnen  
Haricots enrobés de lard

**EL TORO SIGNATURE SIDE SALAD**

El Toro Salatteller  
Salade mixte El Toro

**FOREST MUSHROOM PAN WITH OR WITHOUT CREAM**

Waldpilz-Pfanne mit oder ohne Sahne  
Poêlé de champignons des bois avec ou sans crème

**TEXAS VEGETABLE CHILI**

Texas Gemüse-Chili  
Texas chili de légumes

**GRILLED CORN WITH SALTED BUTTER**

Gegrillter Maiskolben mit Salzbutter  
Épis de maïs grillé au beurre salé

## • POTATOES •

**Mashed Potatoes - Standard OR with Gorgonzola Cheese**

Kartoffelpüree natur oder mit Gorgonzola-Käse verfeinert  
Purée de pommes de terre nature ou au fromage Gorgonzola

**Home-Made Belgian Fries**

Hausgemachte belgische Fritten im Rinderfett gebacken  
Pommes frites belges maison, cuites dans la grasse de bœuf

**Truffle Fries**

Belgische Fritten verfeinert mit Trüffel-Öl, Parmesan & Rosmarin  
Pommes frites belges à l’huile de truffe, parmesan & romarin

**Potatoes au Gratin**

Hausgemachtes Kartoffelgratin  
Gratin dauphinois maison

**Oven Potato with Sour Cream & Cheddar Cheese**

Ofenkartoffel mit Cheddar Käse, Sauerrahm & Frühlingszwiebeln  
Pomme au four au fromage cheddar, crème épaisse & jeunes oignons

**OR NOODLES | ONIONS**

**Onion Rings**

Hausgemachte frittierte Zwiebelringe  
Rondelles d'oignons frits maison

**Mac & Cheese**

Nudelgratin amerikanische Art  
Gratin de pâtes à la façon américaine

SAUCES

**WARM:** Béarnaise | Pepper | Forest Mushrooms | Gorgonzola | Provençale

**COLD:** Garlic Mayonnaise | Andalusian | Butter “Maître d’hôtel” | BBQ

ENJOY YOUR MEAL