



LA CARTE BY LA JOURNÉE

NOS ENTRÉES

Œufs mimosa à la truffe - 8€

Salade et toasts grillés

Rouleau de Printemps - 10€

Rillettes de maquereau et cabillaud, caramel de cacahuètes

Carpaccio de bœuf - 11€

Pesto du chef

Tartare de poisson - 11€

(Selon arrivage)

Les huîtres

- 13€ la demi-douzaine

- 25€ la douzaine

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Poke Bowl aux falafels - 18€

Riz, fruits de saison, edamame, falafels

Risotto aux morilles - 22€

NOS SALADES

Salade César - 17€

Poulets croustillants et crème de parmesan

Poke Bowl au poisson - 18€

Riz, fruits de saison, edamame et poisson mariné (selon arrivage)

NOS PLATS CUISSON À LA PLANCHA

Tartare de bœuf - 19€

Au couteau, préparé ou non-préparé, Frites maison

Pluma de porc ibérique - 24€

Cuisson basse température, poêlée de pommes de terre Grenaille

Entrecôte 300g - 28€

Frites et sauce maison (roquefort ou poivre), salade croquante

Filet de bar cuit à l'unilatérale - 23€

Cuit en croûte de graines d'épices, riz, tagliatelles de légumes

Curry de gambas au lait de coco - 23€

Accompagné de riz et légumes

NOS DESSERTS

Crème brûlée - 8€

Fondant pistache - 10€

coulis de fruits rouges

Profiterole, sauce chocolat - 11€

Soupe de fruits de saison - 9€

Glace au yaourt bulgare

Assiette de fromages - 11€

3 pièces AOP, issus de la ferme Montagut