

Terre



	Entrée	Plat
S alade César revisitée blancs de poulet croustillants, homard, sauce César au homard	16,50 €	25 €
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	13,50 €	
T artare de bœuf au couteau tomates séchées, pignons de pin, pesto et copeaux de parmesan	16,50 €	25€

	180 gr	300 gr
O nglet de bœuf grillé beurre noisette	18 €	26 €
	Nature	Rossini
F ilet de bœuf garniture au choix	29 €	36 €
C ôte de bœuf	90 € le Kg	
E ntrecôte (environ 300gr)	29€	

Mer



	Entrée	Plat
A rancini de homard jus de bœuf à l'estragon	11 € (1pce)	27 € (3pces)
F allafel de homard crémeux de petits pois et œuf parfait, servi froid	17€	
2 T atani de thon à la thaï	17,50 €	26 €
S alade de poulpes tiède, cecina de bœuf et herbes fraîches	15 €	
C outeaux gratinés, ail, citron vert	15€	
A sperges vertes grillées à la plancha, bresaola de bœuf et homard rôti au beurre	17,50€	

H omard bleu grillé (600/800gr) beurre noisette	Demi 34 €	Entier 60 €
P âtes au homard bisque crémeuse ou crème à la truffe de Bourgogne (supplément 9€)		29 €
R oll de homard, seul servi avec frites et sucrose		23 €



Menu du Soir

39 € fromage ou dessert

43 € fromage et dessert

Bœuf mariné gravlax
sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre
et citronnelle

ou

Arancini de homard
jus de bœuf à l'estragon

Onglet
beurre noisette ou jus corsé

ou

Pâtes au homard
bisque crémeuse.

ou

Demi homard grillé (supplément 6€)

Fromage / dessert
au choix dans la carte



Plats « Signature »

Le « Beef & Lobster » **44,50€**
(demi homard grillé et onglet de bœuf
180gr)

Combo « Homard » **49 €**
Demi homard grillé, frites maison et
beurre blanc à la feuille de citronnier
roll de homard, cébettes, cumbava et
sucrine

Onglet/Poulpe **29 €**
Onglet de bœuf grillé, et poulpe à la
cecina de bœuf, accompagnement au
choix



Le Homard est un décapode.
Il possède deux pinces,
l'une pour couper l'autre pour broyer.

*L'ensemble de nos plats sont faits maison
Demandez la liste des allergènes
Les prix s'entendent taxes et service compris*



Fromages

Demi Saint Marcellin 6 €

Assortiment 7 €

Vache, chèvre, brebis (demandez l'arrivage du jour)

Desserts

Gaspacho de pêches à la verveine et flan à l'anis 8€

Coulant au chocolat Weiss (67%), crème Anglaise 8 €

Financier à la pistache et assortiment de glaces 8 €

Clafoutis aux cerises et glace au yaourt 8 €

*L'ensemble de nos plats sont faits maison
Demandez la liste des allergènes
Les prix s'entendent taxes et service compris*