

## Terre



	Entrée	Plat
<b>B</b> œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	14,50 €	
<b>O</b> s à moelle	14 €	
<b>K</b> efta de bœuf, sauce blanche au citron (5 pces)	15 €	
<b>B</b> oudin Basque grillé, coulis de poivrons acidulés	14 €	
<b>C</b> roque jambon truffé, truffe de Bourgogne et comté 24 mois	14 €	
****		
<b>O</b> nglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)		28 €
<b>P</b> luma 100% Iberique, grillée à la plancha (environ 300gr).		33 €
<b>L</b> bone de bœuf, en cave de maturation (origine UE) nous consulter pour la race		100 €/kg
<b>E</b> scalope Milanaise (250gr)		31 €
<b>B</b> urger de boeuf pesto tomate séchée, mozzarella et ketchup maison		25 €

## Mer



	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>A</b> rancini de homard, concassé de tomates	14 €	
<b>M</b> oules gratinées au beurre d'agrumes	12,50 €	
<b>T</b> ataki de thon pané, crémeux d'avocats grillés au wasabi	18,50 €	
<b>C</b> outeaux selon l'inspiration du chef	16 €	
<b>M</b> inis rolls de homard (x4)	16 €	

\*\*\*\*

	<b>Demi</b>	<b>Entier</b>
<b>H</b> omard grillé (600/800gr) beurre noisette	39 €	75 €
<b>P</b> âtes à la truffe et au homard		39 €
<b>P</b> âtes au pesto et poulpe grillé		29 €

\*\*\*\*

### Les Plats signature

<b>Le « 🐮 Beef &amp; Lobster » 🦞</b> Demi Homard grillé et onglet de bœuf 200gr	49 €
<b>Onglet /Poulpe 🐷🦑</b> Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce vierge et jus de bœuf, accompagnement au choix	38 €
<b>Poulpe &amp; Homard 🦑🦞</b> Poulpe Frit et queue de homard, purée de petits pois au basilic et huile basilic	45 €



## Menu du Soir

41 € fromage **ou** dessert

47 € fromage **et** dessert

**B**œuf mariné gravlax  
sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre  
et citronnelle

ou

**A**rancini de homard, concassé de tomates

ou

**M**oules gratinées au beurre d'agrumes

ou

**B**oudin Basque grillé à la plancha

\*\*\*\*

**O**nglet grillé,  
jus de bœuf (200gr)  
Accompagnement au choix

ou

**B**urger de bœuf pesto, tomates séchées, mozzarella et  
ketchup maison  
Frites

ou

**P**âtes au pesto et poulpe grillé

\*\*\*\*

Fromage / dessert  
au choix dans la carte



## **Fromages**

Assortiment 9 €

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

## **Desserts**

Pain perdu caramélisé, coulis praline, glace vanille 9€

Mousse au chocolat chaude, cœur praliné noisette 9€

Gaspacho pêches, abricots, verveine, sorbet du moment  
9 €

Vacherin fruits rouges sorbet framboise 9€

Liste des allergènes

*Céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits  
à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride  
sulfureux et sulfites, lupins, mollusques ...*

*Les prix s'entendent taxes et service compris*