

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
V itello tonato	17,50 €	
C roque jambon truffé et comté 24 mois	16,50 €	
B oudin Basque grillé, sauce arrabbiata	14 €	

O nglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)		28 €
P luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (environ 300gr).		35 €
T .Bone de Galice maturé (700/800gr)		79 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix, accompagnement supplémentaires 5€

Mer



	Entrée	Plat
T oast de crevettes confites à l'Armagnac, crème montée à l'ail	17,50 €	
C outeaux grillés, vinaigrette fruits de la passion	16 €	
Œ uf de ferme bio, mayonnaise aux herbes et truite fumée, pickles d'oignon rouge	14,50 €	
S alade de tomates multicolores, pesto rosso, crème de Burrata truffée et poisson fumé	18,50 €	

	Demi	Entier
H omard bleu grillé au beurre	49 €	95 €
H omard Canadien	39 €	72 €
P âtes fraîches aux St Jacques, sauce truffe		39 €
S teak de thon rouge mi- cuit, espuma au gorgonzola et câpres et parmiggian(200gr)		34 €

Les Plats signature		
Le « 🐮 Beef & Lobster 🦞 »		52,50 €
Demi Homard grillé (600/800gr) et onglet de bœuf 200gr		
Onglet /Poulpe 🐷🦑 Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce vierge et jus de bœuf, gratin de pommes de terre		40,50 €



Menu du Soir

48 € fromage **ou** dessert

56 € fromage **et** dessert

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

Boudin Basque grillé, sauce arrabiata
ou

Couteaux grillés, vinaigrette fruits de la passion

Onglet grillé,
jus de bœuf (200gr)
Accompagnement au choix

ou

Pluma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha
Accompagnement au choix

ou

Steak de thon rouge mi- cuit, espuma au gorgonzola et
câpres frits et gratin d'aubergines

Ou

½ Homard Canadien grillé à la plancha (suppl 5€)

Fromage / dessert
au choix dans la carte



Fromages

Assortiment 12,50 €

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

Desserts

Pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille 10,50 €

Mousse chaude au chocolat, cœur praliné 10,50 €

Soupe de fraises et basilic, sorbet citron basilic 10,50 €

Liste des allergènes

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

Les prix s'entendent taxes et service compris