

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
K efta sauce blanche menthe/cumin	15,50 €	
C roque-Monsieur jambon truffé et comté 24 mois	17,50 €	
B oudin Basque grillé, réduction de pommes et vinaigre de cidre	14 €	

O nglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)		28 €
P luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (environ 300gr).		36 €
F aux filet Black Angus, beurre noisette (origine UE 250/300gr)		36 €
M agret de canard entier caramélisé		39 €

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

Mer



	Entrée	Plat
C eviche de daurade, avocat et oignons cebettes, sauce piment végété et passion	19 €	
C outeaux gratinés en persillade	14 €	
C revettes panées, mayonnaise sriracha (5pces)	15,50 €	
M ini rolls à la chair de crabes et crevettes, mayonnaise au wasabi (4 pces)	14,50€	

	Demi	Entier
H omard bleu grillé au beurre (sur demande)	49 €	95 €
T hon rouge mi- cuit, sauce au poivre et câpres frits		35 €
R isotto au vert de courgettes, basilic, menthe, poulpe grillé et tomates séchées		39 €

Les Plats signature		
Le « 🐮 Beef & Lobster 🦞 »		55 €
Demi Homard grillé (600/800gr) et onglet de bœuf 200gr		
Onglet /Poulpe 🐮🦑 Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce chimichurri et jus de bœuf		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 et réduction de pommes au
vinaigre de cidre
ou

Couteaux grillés, en persillade

Onglet grillé,
beurre noisette (200gr)
Accompagnement au choix
ou

Faux filet Black Angus, beurre noisette (origine UE suppl
5€) Accompagnement au choix
ou

Poulpe grillé à la plancha, sauce chimichurri
ou

Pluma de Porc 100% Ibérique, grillée à la
plancha (origine UE suppl 5€)
Accompagnement au choix

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 €
Crèmeux de chocolat Tonka, feuillantine et chantilly à la vanille de Tahiti 10,50 €
Coupe Cardinal revisitée, fraises, mangue, éclats de meringue, glace vanille et chantilly maison 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