

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
C romesquis de bœuf confit à la moelle, jus réduit, miel et épices	14 €	
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 €
F ilet de bœuf sauce aux morilles		41 €

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

Mer



Entrée Plat

Ceviche de daurade, avocat et oignons
cebettes, sauce piment végétal et passion 19 €

Couteaux gratinés en persillade 14 €

Crevettes panées, mayonnaise sriracha 15,50 €
(5 pces)

Minis roll à la chair de crabes et
crevettes, mayonnaise au wasabi 14,50 €
(4 pces)

Demi Entier

Homard bleu grillé au beurre (sur
demande) 49 € 95 €

Filet de bar, sauce à l'estragon 31 €

Pâtes à la truffe, et Saint Jacques
poellées 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 €

Homard & Poulpe 🦞🦑 Demi homard
et tentacules de poulpe grillés à la
plancha, accompagnement au choix. 59 €



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

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

Poulpe grillé à la plancha, salsa verde
Accompagnement au choix
ou

Filet de bar sauce à l'estragon
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 12 €

Mousse chaude au chocolat, cœur coulant 10,50 €

Ananas rôti au miel, crème de mascarpone au yaourt et
beurre noisette 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