

## Terre



Entrée    Plat

**B**œuf mariné gravlax  
sauce soja, agrumes, coriandre, baies  
roses, gingembre et citronnelle      15,50 €

**M**agret de canard cuit au sel, en  
carpaccio, sauce barbecue maison      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 ( origine UE, environ 300gr).      36 €

**F**aux filet, beurre noisette (origine UE,  
environ 250/300gr)      36 €

**E**scalope de veau Milanaise gratinée à  
la mozzarella fumée (viande origine UE)      34 €

**M**agret de canard caramélisé, jus réduit  
aux fruits rouges      41 €

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

## Mer



### Entrée Plat

**S**aumon d'Écosse mariné et poireaux 16,50 €  
en feuille de nori, réduction sauce soja  
et agrumes

**M**oules gratinées en persillade 14 €

**C**revettes panées, mayonnaise au curry 15,50 €  
(5pces)

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

\*\*\*\*

	Demi	Entier
<b>H</b> omard bleu grillé au beurre (sur demande)	52 €	99 €

**F**ilet de bar, sauce miel citron confit 31 €

**P**âtes à la truffe, et Saint Jacques poêlées 39 €

\*\*\*\*\*

### Les Plats signature

**Le « 🐄 Beef & Lobster 🦀 »** 55 €  
Demi Homard, Canadien, grillé  
(600/800gr) et onglet de bœuf 200gr

**Onglet /Poulpe 🐈🦑** Onglet de bœuf et 40,50 €  
poulpe grillé, sauce chimichurri

**Homard & Canard 🦀🦆** Demi homard 55 €  
grillé et demi magret de canard  
caramélisé



## Menu du Soir

48 € fromage **ou** dessert

56 € fromage **et** dessert

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

**B**oudin Basque grillé à la plancha, réduction de  
pommes et vinaigre de cidre

ou

**M**oules gratinées en persillade

\*\*\*\*

**O**nglet de bœuf grillé,  
beurre noisette (200gr)  
ou

**P**luma de Porc Ibérique, grillée à la plancha (origine UE,  
suppl 7€)  
ou

**E**scalope de veau Milanaise, gratinée à la mozzarella  
fumée (origine UE suppl 5€)  
ou

**F**ilet de bar sauce miel citron confit

\*\*\*\*

Fromage / dessert  
au choix dans la carte



## Fromages

Assortiment 12,50 €  
Vache, chèvre, brebis (demandez l'arrivée du jour)

## Desserts

**Pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille 12 €**

**Mousse chaude au chocolat 10,50 €**

**Crème brûlée à la pistache 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*