

Terre



Entrée Plat

Bœuf mariné gravlax
sauce soja, agrumes, coriandre, baies
roses, gingembre et citronnelle 15,50 €

Magret de canard cuit au sel, en
carpaccio, sauce barbecue maison 15,50 €

Croque-Monsieur jambon truffé
et comté 24 mois 17,50 €

Boudin Basque grillé, réduction de
pommes et vinaigre de cidre 14 €

Onglet de bœuf grillé (origine UE, environ
250gr) 28 €

Pluma de porc 100% Ibérique, grillée à
la plancha (origine UE, environ 300gr). 36 €

Faux filet, beurre noisette (origine UE,
environ 250/300gr) 36 €

Escalope de veau Milanaise gratinée à
la mozzarella fumée (viande origine UE) 34 €

Magret 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

Ceviche de daurade, lait de coco et gingembre 18,50 €

Moules gratinées en persillade 14 €

Crevettes panées, mayonnaise au curry 15,50 € (5pces)

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

Homard bleu grillé au beurre (sur demande) Demi 52 € Entier 99 €

Filet de bar, sauce miel citron confit 31 €

Pâtes 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 poulpe grillé, sauce chimichurri 40,50 €

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



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 à la plancha, réduction de
pommes et vinaigre de cidre

ou

Moules gratinées en persillade

Onglet de bœuf grillé,
beurre noisette (200gr)
ou

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

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

Filet 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 €

Tarte tatin, glace vanille 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