

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
C roquetas gourmandes du moment et sa petite salade, aïoli citronnée. (3pces)	14,50 €	
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 €
C ordon bleu de volaille fermière en ballotine, jambon aux herbes et beaufort, pané aux graines de pavot (viande origine UE)		33 €
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
Ceviche de daurade, lait de coco et gingembre	18,50 €	
Couteaux gratinés en persillade	16 €	
Crevettes panées, mayonnaise au curry (5pces)	15,50 €	
Mini roll à la chair de crabes et crevettes, mayonnaise au wasabi (4pces)	14,50€	

Homard bleu grillé au beurre (sur demande)	Demi 52 €	Entier 99 €
Filet de bar, sauce vierge		31 €
Pâtes fraîches au pesto et poulpe		31 €

Les Plats signature

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

Couteaux gratinés en persillade

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

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

Pâtes fraîches au pesto et poulpe
ou

Filet de bar sauce vierge

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 10,50 €

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka 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