
Nos menus à la carte

Entrée, plat, dessert	49€
Entrée et plat ou plat dessert	39€
Menu enfant : Poisson pané ou steak haché ou tenders poulet et frites, jus de fruits et boule de glace ou moelleux au chocolat	18€

Entrées 14 €

- Tataki de bœuf mariné à la sauce thaï et fines herbes, salade roquette
- Salade d'œuf mollet dans le nid de pomme de terre, lardon et asperges
- Tomates anciennes, burrata di bufala, pesto au basilic
- Ceviche daurade, pamplemousse, pomme verte et tartare des algues bio
- Saumon gravlax pressé à la vodka, crème aux agrumes et mangue
- Cappuccino de cèpes, escalopine de foie gras poêlée, crème fouettée salée

Plats 28 €

- Tartare de bœuf coupé au couteau préparé ou non, frites maison
- Faux-filet grillé, sauce cèpes, frites maison
- Rigatoni façon Méditerranée au saumon, pesto rouge et paprika fumé
- Brochette de bœuf, sauce poivre vert et frites maison (+ 3 euros)
- Magret de canard, sauce aux fruits rouges, pommes de terre grenaille
- Filet de bar, sauce beurre citronnée, mille-feuilles de légumes
- Thon rouge mi-cuit au sésame, sauce thaï, wok de légumes

Desserts et fromage 13 €

Soupe de fruits de saison et sa glace straciatella

Tarte au citron meringuée à l'italienne, zeste de citron vert

Pavlova aux fruits exotiques - mangue & fruits de passion

Mi-cuit chocolat, glace vanille

8 minutes d'attente

Paris - Brest, noisette caramélisé

Colonel - 2 boules de sorbet citron vert et vodka

Café gourmande - panna cotta, crème brûlée, moelleux aux chocolat

Assiette de trois fromages, salade verte aux noix grillées

Coupe de glace - 3 boules au choix

Vanille, chocolat, straciatella, noisette, café, sorbet citron vert, framboise, fraise, pomme verte

Suggestions

Planche de charcuterie à partager	24€
6 huîtres Fines Claires N° 3	14€
12 huîtres Fines Claires N° 3	27€
Côte de bœuf maturée, sauce morilles et poivre vert, pommes de terre grenaille et salade verte (1,2 kg et +) - pour 2 personnes	110€
Médaille de veau, roulé au lard fumé, jus corsé et parfumé à la truffe blanche, déclinaison des carottes	38€
Poulpe grillé, sauce vierge aux pommes vertes, risotto noir	34€
Sole meunière, pommes de terre vapeur aromatisées à l'ail et fines herbes	55€

Menu du midi

Du mardi au vendredi uniquement - disponible sur ardoise

Entrée et plat ou plat et dessert 27€

Entrée, plat et dessert 34€

Prix net - service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Une carafe d'eau est disponible sur demande.