

À PARTAGER

Planche de cochonnaille 32€

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney mangue-ananas, brioche maison 22€

Millefeuille de tomates d'Antan Mozzarella Di Bufala, sauce pistou et crème balsamique 18€

Vague de jambon cru Serrano et melon 16€

Soupe de melon façon gaspacho rafraîchie à la menthe, crème légère au porto 14€

6 huîtres fines de Claire n°2 « Marennes de l'Île d'Oléron » 19€, la douzaine 36€

PLATS

Tataki de filet de bœuf mariné Yakitori, miel et soja, légumes croquants aux saveurs d'Asie 28€

Saumon Label Rouge Ecosse en gravlax salé et mariné par nos soins, aneth et baies roses,
Méli-mélo de salade 28€

Filet de St Pierre cuit à la plancha, poêlée de légumes de saison sauce vierge 28€

Filet de bœuf, sauce morilles, frites maison 36€

Parillada cuisses de grenouille et gambas à la plancha, beurre persillé, riz parfumé au curcuma 36€

SALADES FRAÎCHEUR

Salade César : Salade romaine, poulet, copeaux parmesan, œuf dur, sauce César 24€

Salade Niçoise : Salade, riz, tomates, anchois, thon, haricots verts frais, œuf dur, olives vertes et noires,
sauce vinaigrette 24 €

GARNITURES

Frites maison, salade verte, riz, légumes croquants 7€

Prix affichés en TTC, service compris

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »

MENU ENFANT 15€

Nuggets d'aiguillettes de poulet ou steak haché
Accompagnement : frites maison ou salade verte
Glace enfant ou gâteau au chocolat

DESSERTS

Assiette de 4 fromages, verdurette d'été, noix **16€**

Ile flottante, aux éclats de praline rose, caramel beurre salé, crème anglaise **14€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **16€**

Pavlova aux fruits rouges, compotée fraise-framboise, crème fouettée à la vanille **16€**

Tarte fine aux pommes rôties et caramélisées au miel, crème frangipane aux amandes sur pâte sucrée vanillée, glace vanille **15€**

Dôme chocolat-noisette, biscuit praliné, mousse Azélia, opaline chocolat **16€**

Gâteau au chocolat Valrhona, crème anglaise **11€**

GLACES ARTISANALES

Coupe 1 boule : **4,5 €** Coupe 2 boules : **8,5€** Coupe 3 boules : **12€**

**Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Caramel, Noisette, Coco
Citron vert, Passion, Framboise**

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **13€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **13€**

Caramel liégeois : glace caramel, sauce caramel, chantilly **13€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **13€**

Colonel : glace citron vert, vodka **14€**

Prix affichés en TTC, service compris

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »