



Season Closing Party – Sunday, October 12th

Sharing Menu – €88 per person (excluding drinks)
Menu à partager – 88 € TTC par personne (hors boissons)
from 12:00 PM

Christmas Edition



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition .

wifi : Anao Guest

@nao2025

Menu de Octobre

ENTRÉES À PARTAGER STARTERS TO SHARE

	GUACAMOLE, CHIPS DE SOCCA	16€
	LA CÉSAR Oeuf mollet, chips de pancetta, poulet, ail, parmesan, sauce césar, romaine, croûtons Soft-boiled egg, pancetta chips, chicken, garlic, Parmesan, césar sauce, romaine, croutons	24€
	BURRATA ET SES TOMATES CERISES Burrata 125g, tomates cerises et basilic Burrata, cherry tomatoes and basil	21€
	SALADE D'ARTICHAUTS, CARPACCIO TRUFFÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES Artichaut violet, huile d'olive, citron, parmesan, truffe, noisette, roquette Violet artichoke, olive oil, lemon, Parmesan, truffle, hazelnut, arugula	28€
	CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO Huile d'olive, sel fou, roquette et suprêmes d'agrumes Olive oil & sel fou (spiced sea salt)	34€
	BURRATA À LA TRUFFE 500g. Burrata, tomates cerises, truffe noire et croûtons Burrata, cherry tomatoes, black truffle and croutons	58 €
	CLASSIC CAVIAR CASPIAN 50 grs	110€
	LOBSTER ROLL Aneth, ciboulette, homard, bisque, mayonnaise, citron vert et pomme Granny Lobster, dill & chives, bisque, lime, mayonnaise, Granny Smith apple	35€
	CALAMARS GRILLÉS , Oignon, ail, persil Onion, garlic, parsley	22€
	TARTARE DE THON AVOCAT , PISTACHE ET FRAMBOISE Sauce soja, miso et yuzu Tuna tartare with avocado, pistachio and raspberry	26€

LES POISSONS & CRUSTACÉS

FISH & SHELLFISH

SUGGESTION DE POISSON SELON ARRIVAGE

Catch of the day

LOUP GRILLÉ AU SEL NOIR D'HAWAÏ 1,2kg (2 pers.) Grilled whole seabass with Hawaiian black salt (for 2) with mashed potatoes & green vegetables Accompagné d'une purée et de légumes verts	115 €
SOLE (MEUNIÈRE OU GRILLÉE) 500g/600g Câpres frites avec une purée de pomme de terre Grilled or pan fried dover sole, beurre blanc, crispy capers & mashed potatoes	60 €
TENTACULE DE POULPE GRILLÉE Purée de petit pois et sauce chimichurri Grilled Octopus Arm with pea purée and chimichurri sauce	32 €

LES PÂTES

PASTA DISHES

LINGUINE ALLE VONGOLE Palourdes, ail, persil et vin blanc Pasta with clams, garlic, parsley and white wine	34 €
 TORTIGLIONI À LA NORMA Aubergine, tomate, ricotta, pistou Pasta with eggplant, tomato, ricotta, pesto	30 €
 TORTIGLIONI À LA TRUFFE Truffle pasta with parmesan	36 €

LES VIANDES MEAT

HAMBURGER OU CHEESEBURGER Pommes frites maison, oignons confits, sauce maison Homemade fries, caramelized onions, homemade sauce	28€
NOIX D'ENTRECÔTE (250g) accompagné de pommes frites maison rib eye steak , served with homemade French fries	45€
SUPRÊME DE POULET FERMIER Sauce aux girolles, écrasé de pommes de terre Chicken, chanterelle mushroom sauce, mashed potatoes	34€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU Tomates séchées, olives, parmesan et cébette Sun-dried tomatoes, olives, Parmesan & spring onion	28€

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Écrasé de pommes de terre maison Homemade mashed potatoes	10€
Salade verte Green salad	10€
Pommes frites maison Homemade fries	10€
Écrasé de pommes de terre maison truffée et parmesan Homemade mashed potatoes with truffle, parmesan cheese	15€
Pommes frites maison truffées Homemade truffle fries	15€

MENU ENFANTS 18€ (-12ans)

UN SIROP A L'EAU (au choix)
PÂTES NATURE OU TOMATE
Plain Pasta or tomato sauce
STEAK HACHÉ & PURÉE
Minced beef & mashed potatoes



H2OMARITIME



ACTIVEXPLORER



Prix nets et service compris, la liste des allergènes est à votre disposition .