



Menu de Avril



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

ENTRÉES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE

	GUACAMOLE, CHIPS DE SOCCA	16€
	LA CÉSAR <i>Oeuf mollet, chips de pancetta, poulet, ail, anchois, parmesan, huile d'olive, romaine, croûtons</i> Soft-boiled egg, pancetta chips, chicken, garlic, anchovies, Parmesan, olive oil, romaine, croutons	24€
	BURRATA ET SES TOMATES CERISES Burrata 125g, tomates cerises et basilic Burrata, cherry tomatoes and basil	21€
	CARPACCIO DE GAMBERRI ROSSO <i>Huile d'olive & sel fou</i> Olive oil & sel fou (spiced sea salt)	34€
	BURRATA À LA TRUFFE 500g <i>Burrata, tomates cerises, truffe noire et croûtons</i> Burrata, cherry tomatoes, black truffle and croutons	58€
	LOBSTER ROLL <i>Aneth, ciboulette, homard, bisque, mayonnaise, citron vert et pomme Granny</i> Lobster, dill & chives, bisque, lime, mayonnaise, Granny Smith apple	35€
	CALAMARS GRILLÉS PERSILLADE ET CHORIZO <i>Oignon, poivron rouge, tomate, ail, persil</i> Onion, red pepper, tomato, garlic, parsley	26€
	GAMBAS PANÉES <i>Citron, gingembre, panko, sauce coréenne et lait fermenté</i> Lemon, ginger, panko, Korean sauce, fermented milk	24€
	TARTARE DE THON AVOCAT, AMANDES ET FRAMBOISE Sauce soja, miso et yuzu Tuna tartare with avocado, hazelnut and raspberry	26€



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

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.) 115€
Grilled whole seabass with Hawaiian black salt (for 2)

SOLE (MEUNIÈRE OU GRILLÉE) 500g/600g 60€
câpres frites avec une purée de pomme de terre
Grilled or panfried dover sole beurre blanc,crispy capers & mashed potatoes

PAVÉ DE BAR ET SON RISOTTO CRÉMEUX À LA BISQUE DE HOMARD 44€
Seared Sea Bass Filet with Creamy risotto in lobster bisque

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE 32€
Purée de petit pois et sauce chimichurri
Grilled Octopus Arm with pea purée and chimichurri sauce

LES PÂTES PASTA DISHES

LINGUINI ALLE VONGOLE 34€
Palourdes,ail,persil et vin blanc
Pasta with clams, garlic, parsley and white wine



TORTIGLIONI À LA NORMA 30€
Aubergine, tomate, ricotta, pistou
Pasta with eggplant, tomato, ricotta, pesto



TORTIGLIONI À LA TRUFFE 36€
Truffle pasta with parmesan



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

LESVIANDES MEAT

HAMBURGER OU CHEESEBURGER <i>Pommes frites maison, pickles d'oignon, sauce maison</i> Homemade fries, pickled onion, homemade sauce	28€
CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE (ENVIRON 1,2KG - 2 PERS.) POMMES DE TERRE RATTE ET GUANCIALE Charolais Rib of beef for two with french ratte potatoes and Guanciale,	135€
NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE (250g) <i>Servie avec une purée pomme de terre et sauce au foie gras</i> Grilled ribeye with homemade mashed potatoes and foie gras sauce	45€
SUPRÊME DE POULET FERMIER <i>sauce aux morilles et asperges vertes</i> chicken supreme with morel sauce ,served with green asparagus	34€

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

<i>Écrasé de pommes de terre maison</i> Homemade mashed potatoes	10€
<i>Salade verte</i> Green salad	10€
<i>Asperges & Légumes de Saison</i> Asparagus & Seasonal Vegetables	12€
<i>Pommes frites maison</i> Homemade fries	10€
<i>Pommes de terre ratte & guanciale</i> french ratte potatoes and Guanciale	11€
<i>Écrasé de pommes de terre maison truffée et parmesean</i> Homemade mashed potatoes with truffle, parmesan cheese	15€
<i>Pommes frites maison truffées</i> Homemade truffle fries	15€

PLATS ENFANTS 18€(-12ans)

FOR KIDS + UN SIROP A L'EAU
inclus

PÂTES NATURE OU TOMATE
Plain Pasta or tomato sauce

STEAK HACHÉ & PURÉE
Minced beef & mashed potatoes

NUGGETS & PURÉE
Nuggets & mashed potatoes



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