

Terre



	Entrée	Plat
B œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
B allotine de poulet farcie à la ricotta et aux épinards, vinaigrette tomatée	15,50 €	
C roque-Monsieur jambon truffé et comté 24 mois	17,50 €	
B oudin Basque grillé, sauce arrabbiata	14 €	

O nglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)		28 €
P luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (environ 300gr).		36 €
T .Bone ou côte de bœuf (origine UE)		89 €/kg
E ntrecôte black angus, beurre maitre d'hôtel (orig UE 250/300gr)		31 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix, accompagnement supplémentaires 5€

Mer



	Entrée	Plat
C eviche de daurade, agrumes, crème de coco et curry vert	19 €	
C outeaux grillés, vinaigrette fruits de la passion	14 €	
R ouleau de printemps, sauce thaï (Végé)	12,50 €	
S alade de poulpe, vinaigrette fruits de la passion	15,50 €	

	Demi	Entier
H omard bleu grillé au beurre (sur demande)	51 €	99 €
F ilet de bar, réduction miel/citron confit, risotto croustillant et sucrine snackée		33 €
P âtes fraîches crème truffée et St Jacques snackées		41 €



Les Plats signature

Le « 🐮 Beef & Lobster 🦞 »	55 €
Demi Homard grillé (600/800gr) et onglet de bœuf 200gr	
Onglet / Poulpe 🐮🦑 Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce chimichurri et jus de bœuf	40,50 €



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, sauce arrabiata
ou

Couteaux grillés, vinaigrette fruits de la passion

Onglet grillé,
jus de bœuf (200gr)
Accompagnement au choix

ou

Pluma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha
Accompagnement au choix

Ou

Filet de bar réduction miel/citron confit, risotto
croustillant et sucrine snackée
ou

Pâtes fraîches et St Jacques sauce à la truffe (suppl 8€)

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 10,50 €

Mousse au chocolat chaude, dulce de leche et glace au yaourt 10,50 €

Meringue, sorbet framboise et émulsion chocolat blanc
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