

## Terre



	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>B</b> œuf mariné gravlax sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre et citronnelle	15,50 €	
<b>B</b> allotine de poulet panée et farcie à la ricotta et aux épinards, vinaigrette tomatée	15,50 €	
<b>C</b> roque-Monsieur jambon truffé et comté 24 mois	17,50 €	
<b>B</b> oudin Basque grillé, réduction de pommes et vinaigre de cidre	14 €	
****		
<b>O</b> nglet de bœuf grillé (origine UE, environ 250gr)		28 €
<b>P</b> luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha (environ 300gr).		36 €
<b>C</b> huck flap de bœuf Black Angus (dessus de basse côte origine UE environ 350g)		35 €
<b>E</b> ntrecôte black Angus, beurre maitre d'hôtel (origine UE 250/300gr)		32 €
<b>A</b> rdoise de viandes grillées à partager (Onglet/chuck flap/pluma Ibérique)	Pour 2 90 €	Pour 4 180 €

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

## Mer



	Entrée	Plat
<b>C</b> eviche de daurade, agrumes, crème de coco et curry vert	19 €	
<b>C</b> outeaux gratinés en persillade	14 €	
<b>C</b> aviar d'aubergines, Burrata et pain pita (Végé)	13,50 €	
<b>S</b> alade de poulpe, vinaigrette fruits de la passion	15,50 €	
****		
	Demi	Entier
<b>H</b> omard bleu grillé au beurre (sur demande)	51 €	99 €
<b>F</b> ilet de bar, réduction miel/citron confit, risotto croustillant et sucrine snackée		33 €
<b>P</b> âtes fraîches au pesto, buratta et gambas grillée		39 €
*****		
<b>Les Plats signature</b>		
<b>Le « 🐮 Beef &amp; Lobster 🦞 »</b>		55 €
Demi Homard grillé (600/800gr) et onglet de bœuf 200gr		
<b>Onglet /Poulpe 🐮🦑</b> Onglet de bœuf et poulpe grillé, sauce chimichurri et jus de bœuf		40,50 €
<b>Homard &amp; Canard 🦞🦆</b> Demi homard grillé et magret entier de canard caramélisé, accompagnement au choix.		59 €



## Menu du Soir

48 € fromage **ou** dessert

56 € fromage **et** dessert

**B**œuf mariné gravlax  
sauce soja, agrumes, coriandre, baies roses, gingembre  
et citronnelle  
ou

**B**oudin Basque grillé et réduction de pommes au  
vinaigre de cidre  
ou

**C**outeaux grillés, en persillade  
\*\*\*\*

**O**nglet grillé,  
jus de bœuf (200gr)  
Accompagnement au choix

ou

**P**luma de porc 100% Ibérique, grillée à la plancha  
Accompagnement au choix

Ou

**F**ilet de bar réduction miel/citron confit, risotto  
croustillant et sucrose snackée  
ou

**P**âtes fraîches au pesto, Burrata et gambas grillée (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*