



Entrée

Bruschetta de tomates & stracciatella // 14

Pétales de jambon serrano

Ceviche de daurade royale // 16

Vinaigrette passion & légumes croquants

Crème glacée de courgettes à la menthe & chèvre frais // 13

Focaccia à l'huile d'olive

Caviar d'aubergines, olives tagliasche, pain pita // 15

Oignons frits, Feta marinée & légumes confits

Tataki de boeuf façon chimichurri // 15

Croustillant de gambas // 15.50

Guacamole & pesto rosso

Côté Salades

Salade façon niçoise // 21

*Thon aux sésames torréfiés, oeuf coulant, haricots verts & artichauts confits,
tomates cerises*

Salade façon Caesar // 19

*Volaille marinée, salade romaine, fleurs de câpres, tomates cerises, lard grillé
croûtons à l'ail*

Poke Baule // 22

Riz vénéré, Saumon, edamame, mangue, carottes, radis, concombres, ginger

LES FRUITS DE MER

Les Huitres creuses N°3 de Kercabellec

(Mr Retailleau) Par 9 // 18 € ou Par 12 // 23 €

Assiette de langoustines (400 g) Selon arrivage



C ô t é P l a t s

Saumon façon gravlax & Avocado toast // 20

Concombres en pickles, crème aux herbes, servi avec frites

Tartare de thon, framboises & avocat // 22

Pommes frites fraîches

Rigatoni & palourdes // 23

Tartare de tomates au basilic

Dos de cabillaud & sauce vierge // 25.50

Ecrasé de pommes de terre & oignons cibettes

La pêche du jour //

Riz vénéré & Sauce aneth tomatée

Filet de boeuf français // 29

Pommes de terre au four & crème ciboulette

Sauce béarnaise

Côte de veau à deux // 52 

Pommes de terre grenailles & haricots verts à l'ail

Burger de bœuf façon Bouchère // 22

Cheddar,, cornichon aigre douce, tomate, bacon

oignons rouges, sauce BBQ Fumé

Pommes frites fraîches & mesclun

Tartare de Bœuf au couteau // 22

Pommes frites fraîches & mesclun

Tout changement de garnitures entraine une majoration de 2.00€

M e n u P i o u - P i o u // 14

Fish and chips ou Steak haché & frites
Fraises de chez patrick séché & chantilly