



ENGLISH MENU

merci
à nos fournisseurs

- ANDRÉ CLAUDE | FRUITS ET LÉGUMES
- MAISON DARMIGNY | VIANDES
- KAVIARI | TARAMA
- FERME SAINTE-SUZANNE | FROMAGES
- BRUNO DEBRAY | OEUFS PLEIN AIR
- BOULANGERIE BRUNA | PAINS | CHALLAH
- BELSIA | CHIPS ARTISANALES
- FERME DU COLOMBIER | FRITES
- CABANE DU PÊCHEUR | POISSONS

à partager

- TARAMA À LA TRUFFE Maison Kaviari (100g), pain Challah 12
- CREVETTES PANKO sauce coriandre miel / 6 pièces 14
- GUacamole à préparer soi-même, chips de maïs 12
- SAUCISSON IBÉRIQUE (150g) caprons 16
- ASSORTIMENT DE MEZZÉS chips de maïs & pain challah 17
 - HOUMOUS pois chiches, citron
 - GINIT fromage frais, basilic, noix
 - EZME tomate & poivrons épices
- SUPPL. PAIN CHALLAH / CHIPS DE MAÏS / PAIN PITTA 3

entrées

- HUITRES N°3 «LA MEILLEURE» MARENNE D'OLÉRON X 6 15
 - Sélection Olivier Potier - La Cabane du Pêcheur
- BURRATA DES POUILLES tomates cerises rôties 9
- STRACIATELLA / POUTARGUE vene cress 12
- OEUFS MIMOSA 8
- TATAKI DE THON à la mangue, oignons crispy 14

SANS GLUTEN

VÉGÉTARIEN

plats

CROQUE ITALIEN mortadelle, mozzarella, basilic, frites & salade	14
Ⓐ Ⓛ CHAKCHOUKA oeufs plein air Debray, tomates & poivrons épicés, piquillos, feta, roquette	16
Ⓐ SALADE NIÇOISE haricots verts, oeuf dur, thon, oignons rouges, olives taggiasche, jeunes pousses d'épinards, salade d'herbes, sauce vierge	19
Ⓐ DOS DE LOUP DE MER 'pêche durable', sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux cébettes & salade d'herbes	22
BURGER BRIOCHÉ AU POULET CROUSTILLANT pickles d'oignons rouges, sauce cheddar, salade, tomates, frites	19
Ⓐ TARTARE DE SAUMON ciboulette, échalotes, taboulé libanais	22
Ⓐ TARTARE DE BOEUF aux larmes du tigre, frites & salade	19
VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER POUR 2 OU 3	
CUISSON À LA COMMANDE - ENVIRON 20/30MIN	
Ⓐ CÔTE DE BŒUF de race française ~1,5kg sélection Maison Darmigny, maturée 30 jours, frites, salade, salsa verte	99
KEBAB D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES pain pita, pickles, sauce blanche, tomates, frites & taboulé libanais	39

formule déjeuner | 21.9

Selon ardoise - uniquement le midi
du lundi au vendredi / hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

desserts

Ⓐ CRÈME BRÛLÉE fleur d'oranger	9
CHURROS NOCCIOLATÀ / 5 pièces	9
Ⓐ SOUPE DE FRAISES & FRAMBOISES siphon mascarpone basilic	10
BRIOCHE PANÉE OUM ALI caramel au beurre salé	10
Ⓐ COUPE GLACÉE « COBALT » glace maison fior di latte vanille, caramel, noix de pécan caramélisées, meringue	10
CAFÉ / THÉ GOURMAND	10 / 11
Ⓐ PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS à partager sélection de la ferme Sainte-Suzanne	14

menu enfant | 12

PLAT + DESSERT

- Poulet croustillant / frites ou
Ⓐ Dos de loup / écrasé de pommes de terre
-
Ⓐ Glace vanille ou
Churros Nocciolata

le brunch

Buffet gourmand & généreux
tous les dimanches 12h / 16h

ADULTES : 39€ / - DE 12 ANS : 19€

RÉSERVATION CONSEILLÉE !