

Notre Carte

Les Suggestions Entrées Chaudes

Moules Farcies (8 pièces).....	12.00 euros
Risotto verde , poêlé de champignons, Espuma parmesan(Sans gluten).....	10.50 euros
Œuf Parfait- Lentins de chènes et pleurottes en persillade dentelle de jambon Ibérique	12.00 euros
Soupe de Poissons maison avec sa rouille et ses croutons.....	12.50 euros

Les Suggestions Entrées Froides

½ Langouste Mayonnaise Atlantique (200-240 gr).....	24.00 euros
Les huîtres n° 3 fines de claires de Marennes Oléron.....	.6 pièces....12.00 euros 12 pièces....24.00 euros
Carpaccio de Poulpe –Espuma tomate seichée.....	11.00 euros
La Gaufre au saumon fumé maison à la sciure de hêtre - crème ciboulette...	13.00 euros
Tataki de Bœuf laqué- Coleslaw asiatique.....	13.00 euros
Sashimi de saumon fumé maison (120-140 gr)– Glace aux herbes.....	14.00 euros
Le foie gras dans tous ses états (opéra, crème brûlée, macaron, portefeuille).....	20.00 euros
La Planche de Charcuterie Ibérique et son magret de canard au foie gras (jambon et lomo de Cebo, chorizo de Cerdo)	22.00 euros

Menu enfant (moins de 12 ans)

12 Euros

Œuf Cocotte **Ou** Salade de tomates **Ou** jambon blanc

Finger colin meunière .**Ou** Aiguillettes de poulet rôties aux herbes **Ou** Steak haché du Boucher

Glace smartie's **Ou** yaourt **Ou** compote

Les Viandes et Poissons

Crumble de filet de dorade au basilic.....	17.00 euros
Bar entier (400/600 gr) rôti au four.....	26.00 euros
Souricette de Porcelet/Polenta crémeuse.....	16.00 euros
Magret de canard – cuisson basse température – Sauce au poivre.....	19.00 euros
Tartare de Bœuf charolais coupé au couteau frites /Salade.....	15.50 euros
Le Jarret d'agneau de 7 heures – Ecrasé de pomme de terre à la truffe.....	21.00 euros
Joue de Bœuf confite à la Méditerranéenne– Tagliatelles aux œufs frais.....	16.00 euros
Paëlla Valencienne (minimum 2 personnes) (A commander 24 heures avant).....	26.00/par personne
La Marmite des Flots Bleus (Filets de dorade sébaste, filet de rouget grondin, langoustine, couteaux, noix de Saint Jacques, poulpe, seiche, gambas, soupe de poisson).....	
29.00 euros	
Le Braséro au charbon de bois (pour 2 personnes).....	26.00/par personne
(Poissons et crustacés)	
Le Braséro avec langouste en plus (pour 2 personnes).....	41.00/par personne
A commander 24 heures avant / Servi uniquement sur la terrasse extérieure	

Les Desserts

Mousseux Framboise -Vanille /sorbet maison.....	8.00 euros
Tiramisu au rhum Don Papa / glace maison.....	8.00 euros
Tarte au citron Meringuée /sorbet maison.....	8.00 euros
Ile Flottante fruits secs caramélisés.....	8.00 euros
Nos Glaces maison (vanille, chocolat, café, framboise, mandarine, orange banane cannelle)	
2 Quenelles.....	4.80 euros
3 Quenelles	7.20 euros

