

Menu



Entrées

Oeuf Rotos Jambon sec Maturée – 9€

(Frite cube, mayonnaise spicy, jambon sec et oeuf basse température)

Crevettes à l'Ail et Brandy – 15€

(Crevettes sautées à l'ail, brandy et beurre)

Palourde Marinière avec Pain Grillé – 12€

(Palourde sautées à l'ail, échalote, persil et crème fraîche)

Croquettes de Cochon et Mayonnaise spicy | 4un – 7,50€

Sashimi de Brochet – 13,50€

(100gr de sashimi de brochet, cacahuète, pickles de raisin, œufs tobiko et sauce ponzu)

Taco de Tartare de Bœuf avec Purée de Jaune d'Œuf et Fromage de l'Île | 1 pièce – 10€

(100gr de bœuf, taco de maïs, purée de jaune d'œuf et fromage de l'île de São Jorge)

Crème de Légumes – 3€

Plats Principaux

Risotto de morue et algues – 15,50€

(Risotto de morue, laitue de mer en poudre et algue nori)

Maigre, pommes de terre tapées, chou grillé et sauce au beurre – 17€

Riz de la mer – 19€

(Riz cuit avec poivron, oignon et ail, crevettes, poisson et algue nori)

Poulpe, sauce aux poivrons rôtis, quartiers de pommes de terre, tomate et échalote – 21,50€

(Tentacule de poulpe rôti, quartiers de pommes de terre rôties, tomates cerises et échalotes confites avec sauce aux poivrons rôtis)

Pavé de rumsteck, risotto aux champignons sauvages et sauce au vin rouge – 21,50€

(Pavé de rumsteck de 150 gr, risotto aux champignons sauvages et sauce au vin rouge)

Gratin de riz au canard avec mayonnaise au persil et chorizo de porc noir – 18€

Table de viandes Flower – 55€

(Fillet de bœuf, porc ibérique et picanha avec frites et salade)

Menu



Végétarien

Risotto aux asperges et champignons sauvages – 17€

(Risotto aux asperges vertes et champignons sauvages avec huile de truffe)

Chou-fleur, oignon, noix et sauce teriyaki – 14€

(Chou-fleur grillé, purée de chou-fleur rôti, oignon confit, pickles de noix et sauce teriyaki)

Salade

Salade parisienne au jambon sec – 11,50€

(Laitue ibérique, pickles maison, jambon sec, œuf dur et noix)

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

Crème de légumes

Filet de poulet grillé avec riz et frites ou Nuggets de colin avec riz et frites

Boule de glace (vanille, chocolat, fraise) ou Salade de fruits - 12€

Dessert

Piña Colada – 5,50€

(Ananas braisé, toffee de coco, coco grillé, granité au rhum et menthe)

Brownie au chocolat et aux noisettes avec glace à la vanille – 8€

(Brownie au chocolat et aux noisettes, caramel au beurre salé et glace à la vanille)

Tarte Tatin aux pommes avec chantilly maison – 7€

Mousse de cacahuète avec crumble à la cannelle et piment – 6€