

La Carte

ENTRÉES

Tartare de dorade royale, vinaigrette passion, échalottes, cébette, citron vert et sorbet passion.	10,00€
Panacotta de courgettes jaunes aux herbes de Provence, caviar d'aubergine fumé au thym, pulpe d'ail confit et lard fumé croustillant.	8,90€
Cecina de bœuf, pois gourmands rôtis, Manslois vache à l'estragon et huile de chorizo.	8,90€
Gelée de tomates au basilic, straciatella di Bufala, tomates cerises confites à l'ail, citron vert et basilic frit.	9,90€

PLATS

Carpaccio de faux filet de bœuf maturé, huile d'olive extra vierge, fleur de sel et frites maison.	20,00€
Ceviche de dorade royale, mayonnaise spicy, gel citron, huile de coriandre et chips de patate douce au paprika fumé.	21,00€
Linguine sauce tomate au basilic, pesto de pistaches, straciatella di Bufala et huile d'olive extra vierge.	19,00€
Poke bowl végétarien : riz sushi, mangue, pois gourmands, tomates cerises confites, courgettes jaunes, vinaigrette passion et mayonnaise spicy	18,00€
Pavé de saumon nacré, émulsion de chorizo, jeunes pousses d'épinards crûs crumble de chorizo et polenta croustillante.	24,00€
Filet de bœuf, sauce au vin rouge sucré et pulpe d'ail confit, purée de pommes de terre grenailles de l'île de Ré rôties au thym.	27,00€

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 12,00€

Sirop à l'eau ou jus de fruits.
Viande ou poisson, une garniture au choix.
1 boule de glace maison.

FROMAGES

Notre fameux chariot de fromages. 12,00€ / pers

DESSERTS

Tartelette pistaches et framboises.	8,90€
Macaron au citron et gelée de verveine.	8,90€
Le Paris Brest de la Bistronomie.	8,90€
Nougat glacé et cacahuètes caramélisées, coulis de mûres anisé.	8,90€

NOS GLACES MAISON

Vanille de Madagascar, chocolat, fraise, mangue et citron vert, pistache.
3,00€ la boule

Carte servie uniquement le soir et le week-end.
Ouvert du Mardi au Samedi inclus midi et soir.
Infos et réservations : 07 89 60 54 52

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
Taxes et service compris, prix en euros TTC.
Chèques non acceptés.*

