

Les Entrées

Foie gras au melon 16.90€

Foie gras mariné, eau de vie de melon, lamelles de melon et magret en salade, vinaigrette au Porto.

Saumon fumé d'Ecosse comme un Cheese Cake (Label Rouge) 15.50€

Fumé par nos soins, pâte brisée, mousse de fromage frais et légumes croquants.

Poke Bowl de saumon 10.50€

Tartare de saumon, riz vinaigré, légumes croquants, vinaigrette wasabi ;

Asperges 10.50€

Façon mimosa, vinaigrette ravigote.

Nougat glacé au chèvre 10.50€

Légumes grillés, coulis de poivrons.

Tataki de bœuf 12.50€

Soupe glacée de fruits rouges

Tartare aux deux tomates 10.50€

Tomate confite et crue, émulsion de Burrata.

Jambon Ibérique de Bellota 18.50€

Maison Francisco Sanchez.

Les Fruits de Mer et Compositions

Huîtres Fine de Claire, Marennes Oléron N°3 (Charente-Maritime).

Les 6/11.50€*. Les 9/16.90€. Les 12/ 21.90€.

Huîtres Hélie N°3 Spécial Saint-Vaast-la-Hougue (Normandie).

Les 6/11.50€*. Les 9/17.90€*. Les 12/ 21.90€.

Huîtres Spécial Daniel SORLUT N°3

Les 6/17.90€*. Les 9/23.50€. Les 12/ 28.50€.

Crevettes Madagascar ou Tigre

Les 6/11.50€*. Les 9/17.90€*. Les 12/ 21.90€.

Les Bulots. Les 12/8.50€ Les 18/11.50€*

Cuit maison. Idée sympa pour votre apéritif.

L'Ecailler. 19.90€

3 Fines de Claire/3 Saint-Vaast/3 Spéciales D. SORLUT.

Le Bord de Mer. 21.90€

3 Fine de Claire/3 Saint-Vaast/3 Crevettes/6 Bulots.

Pleine Mer. 31.90€

4 Fine de Claire/4 Saint-Vaast/4 Spécial D. SORLUT /4 Crevettes.

Le Grand Large. 39.90€ (1 ou 2 personnes)

6 Fine de Claire/6 Saint-Vaast/6 Spécial D. SORLUT /6 Crevettes/9 Bulots.

Les Plats

Ris de Veau aux coques 29.90€

Linguines tomates cerises et coques.

Tournedos de suprême de poulet 19.90€

Farci au foie gras, purée maison.

Cabillaud. 21.90€

Façon Fish and Chips, pommes paille, mayonnaise au citron estragon.

Filet de Daurade Sébaste 19.90€

Asperges mentholées

Saumon grillé 17.90€

Poêlée de maïs, sauce chimichurri.

Cochon de lait à Bairrada 17.90€

Recette traditionnelle portugaise.

Burger de Bœuf Briard. 17.90€

Steak haché, poitrine de porc grillée, oignons et brie de Meaux.

Burger de cochon de lait 17.90€

Cochon confit, compotée d'oignons et cheddar ;

Tartare de bœuf. (Préparé ou pas ?) 17.90€

Condiments à l'italienne, caprons, poivrons, suprême de citron.

Faux Filet 250g 24,90€

Ou contre-filet, il est situé dans la partie lombaire du bœuf, viande sans gras.

Entrecôte 300g 29,00€

L'entrecôte est issue du même morceau que la côte de bœuf, elle est juste désossée et coupée plus fine.

Les Desserts

Assiette de Fromages 10.90€

Assortiment de fromages

Baba façon pina colada 10.90€

Rhum coco, ananas confit, copeaux de coco

Terrine Rhubarbe 10.90€

Rhubarbe confite, Mousse mascarpone vanillée.

Vacherin fruits rouges 10.90€

Meringue confiture framboise pepins, fruits rouges et sa glace.

Zéphyr mure 10.90€

Mousse légère de mure, miel et ses baies.

Menthe chocolat 10.90€

Mousse chocolat et crémeux chocolat menthe, gelée mentholée, biscuit à l'amande.

Mille feuilles 10.90€

Biscuit cigarette chocolat, mousse vanillée, fruits rouges

Café Gourmand 12.90€

Dégustation de petits desserts de la carte.

Les Formules

Entrée - Plat - Dessert 36.00€

Entrée - Plat 28.00€

Plat - Dessert 27.00€

Entrée au choix

Poke Bowl de saumon

Tartare de saumon, riz vinaigré, légumes croquants, vinaigrette wasabi.

Asperges

Façon mimosa, vinaigrette ravigote.

Nougat glacé au chèvre

Légumes grillés, coulis de poivrons.

Tartare aux deux tomates

Tomate confite et crue, émulsion de Burrata.

Plat au choix

Saumon grillé

Poêlée de maïs, sauce chimichurri.

Cochon de lait à Bairrada

Recette traditionnelle portugaise.

Burger de Bœuf Briard.

Steak haché, poitrine de porc grillée, oignons et brie de Meaux.

Burger de cochon de lait

Cochon confit, compotée d'oignons et cheddar ;

Tartare de bœuf. (Préparé ou pas ?)

Condiments à l'italienne, caprons, poivrons, suprême de citron.

Dessert au choix

Baba façon pina colada

Rhum coco, ananas confit, copeaux de coco

Terrine Rhubarbe

Rhubarbe confite, Mousse mascarpone vanillée.

Vacherin fruits rouges 1

Meringue confiture framboise pepins, fruits rouges et sa glace.

Zéphyr mure

Mousse légère de mure, miel et ses baies.

Menthe chocolat

Mousse chocolat et crémeux chocolat menthe, gelée mentholée, biscuit à l'amande.

Mille feuilles

Biscuit cigarette chocolat, mousse vanillée, fruits rouges