

Notre Carte

Entrées

<i>Nem de carpaccio de bœuf aux saveurs occitanes</i>	15€
<i>Foie gras mi cuit maison, chutney de figue, pain d'épices</i>	18€
<i>Burrata, légumes confit, anchois, pickles d'oignons, pesto</i>	15€
<i>Tataki de thon, salade de choux à la thaï</i>	17€
<i>Tartare de saint jacques et saumon, et son wakamé</i>	17€

Salade

	M -	XL
<i>César</i> : Salade, Poulet pané, parmesan, tomates séchées, crouton, œuf dur, sauce césar	17€	26€
<i>Del Mar</i> : Salade, tataki de thon, anchois, crevettes, saumon fumé, tomates séchées	17€	26€

Plats

<i>Poêlée de seiches et crevettes, spaghettis noirs et sauce au chorizo</i>	25€
<i>Pièce du boucher, sauce gribiche, frites maison</i>	25€
<i>Médallions de lotte, risotto façon paella, crème légère à l'aill</i>	25€
<i>Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, huile de cébette, frites maison</i>	23,50€
<i>Noix de saint jacques snackées, riz vénéré façon risotto, sauce corail</i>	29€
<i>Entrecôte de bœuf, sauce chimichuri, frites maison</i>	28€
<i>Filet de turbot, pates orzo aux pousses d'épinard, sauce au noilly prat</i>	28€

Aucun changement ou modification des plats
Les viandes ne pourront malheureusement pas être servies bien cuites

Menu à 36,90 €

Entrées

Nem de carpaccio de bœuf aux saveurs occitanes
Burrata, légumes confit, anchois, pickles d'oignons, pesto
Salade césar

Plats

Poêlée de seiches et crevettes, spaghettis noirs et sauce au chorizo
Pièce du boucher, sauce gribiche, frites maison
Médallions de lotte, risotto façon paella, crème légère à l'ail
Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, huile de cébette, frites maison

Desserts

Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille, caramel beurre salé
Pana Cotta au chocolat blanc et ses fruits du moment
Deux boules de glace au choix

Menu à 42 €

Entrées

Foie gras mi cuit maison, chutney de figue, pain d'épices
Tataki de thon, salade de choux à la thaï
Tartare de saint jacques et saumon, et son wakamé

Plats

Noix de saint jacques snackées, riz vénéré façon risotto, sauce corail
Entrecôte de bœuf, sauce chimichuri, frites maison
Filet de turbot, pâtes orzo aux pousses d'épinard, sauce au noilly prat

Desserts

Desserts aux choix sur la carte

Aucun changement ou modification des plats
Les viandes ne pourront malheureusement pas être servies bien cuites

Menu Végétarien

31€

Entrée

Burrata, légumes confit, pickles d'oignons, pesto

Plat Principal

Penne à la crème légère à l'ail

Desserts

Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille, caramel beurre salé

Pana Cotta au chocolat blanc et ses fruits du moment

Deux boules de glaces au choix

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

15€

Boisson

Sirop à l'eau au choix

(Grenadine, fraise, pêche, menthe, citron, cerise, pamplemousse)

Plats

Viande

Steak haché frais, frites maison et légumes

Poisson

Petite poêlée de seiches et crevettes, spaghettis noirs, sauce chorizo

Desserts

Petite brioche façon pain perdu au sucre ou au chocolat

Boule de glace au choix

(Vanille, Chocolat, Fraise, Caramel, Citron, Café)