



# MENU 36€/PERS

FORMULE POSSIBLE LE SOIR  
LE JEUDI ET VENDREDI

## | ENTRÉES |

TARTARE DE SAUMON, MANGUE ET AVOCAT  
CRUMBLE DE CACAHUÈTES ET MAYONNAISE AU CITRON COMBAVA  
OU

CROQUETTES DE BOEUF, PANNA COTTA AU FOIE GRAS  
COMPOTÉE D'OIGNONS, CAVIAR D'AUBERGINES, MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE

## | PLATS |

CONFIT DE CANARD  
POMMES DE TERRES GRATINÉES AU BLEU, LARD FUMÉ, TOMATES CERISES CONFITES  
OU

PARILLADA DE LA MER  
(CREVETTES, LIEU NOIR, ENCORNETS ET FRUITS DE MER EN PERSILLADE)  
RISOTTO, SAUCE "LES MAROTS"

## | DESSERTS |

VERRINE MANGUE MASCARPONE, DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT  
ET CRUMBLE AU CARAMEL  
OU

PAVLOVA AUX FRUITS, COULIS DE FRUITS ROUGES  
ET CRUMBLE DE NOIX DE COCO

FORMULE POSSIBLE À PARTIR DE 20 PERSONNES SUR LES HORAIRES D'OUVERTURE.  
CONDITIONS DE RÉSERVATIONS AU MOINS 1 SEMAINE À L'AVANCE AVEC LE CHOIX DE  
LA FORMULE COMPLÈTE. FORMULE UNIQUE POUR TOUT LE GROUPE.

UN ACOMPTÉ DE 30% PAR CHÈQUE VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER  
DÉFINITIVEMENT VOTRE RÉSERVATION.

POUR TOUTE DEMANDE HORS JOUR D'OUVERTURE CLASSIQUE, POSSIBLE À PARTIR DE  
40 PERSONNES ET POUR UN MINIMUM 36€ DE BUDGET/PERS (HORS BOISSONS).

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS.



# MENU 30€/PERS

FORMULE POSSIBLE LE SOIR  
LE JEUDI ET VENDREDI

## | ENTRÉES |

**VELOUTÉ DE COURGETTES AU GINGEMBRE**  
OEUF POCHÉ, CROÛTONS À L'AIL ET CRUMBLE DE PARMESAN  
OU  
**BROCHETTE TERIYAKI DE POULET**  
SALADE COMPOSÉE, VINAIGRETTE À LA THAÏ

## | PLATS |

**TENTACULES D'ENCORNETS PERSILLÉES**  
CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRES GRENAILLES, MOULES À LA MEXICAINE, LÉGUMES  
DE SAISON ET SAUCE AUX CRUSTACÉS  
OU  
**FILET MIGNON DE PORC MARINÉ AU PAPRIKA**  
CRÈME DE CAROTTES, SAUTÉ DE PETITS POIS ET SAUCE AU JUS DE VIANDE

## | DESSERTS |

**PANNA COTTA AU CARMEL**  
ET CRUMBLE DE FRUITS ROUGES  
OU  
**MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR**  
ET TUILE AU CHOCOLAT BLANC

FORMULE POSSIBLE À PARTIR DE 20 PERSONNES SUR LES HORAIRES D'OUVERTURE.  
CONDITIONS DE RÉSERVATIONS AU MOINS 1 SEMAINE À L'AVANCE AVEC LE CHOIX DE  
LA FORMULE COMPLÈTE. FORMULE UNIQUE POUR TOUT LE GROUPE.

UN ACOMPTÉ DE 30% PAR CHÈQUE VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER  
DÉFINITIVEMENT VOTRE RÉSERVATION.

POUR TOUTE DEMANDE HORS JOUR D'OUVERTURE CLASSIQUE, POSSIBLE À PARTIR DE  
40 PERSONNES ET POUR UN MINIMUM 36€ DE BUDGET/PERS (HORS BOISSONS).

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS.



# MENU 45€/PERS

## | ENTRÉES |

### TARTARE DE BOEUF OS À MOELLE

TOAST AU BEURRE D'OS À MOELLE, MAYONNAISE VERTE ET PAN CON TOMATE

OU

### FOIE GRAS AUX FIGUES

CROQUETTES DE BOEUF, MOUSSE DE PIMENT D'ESPELETTE À LA TRUFFE  
ET BRIOCHE TOASTÉE

## | PLATS |

### DEMI MAGRET DE CANARD FARCI AUX CHAMPIGNONS

POUSSES D'ÉPINARDS, CROUSTILLANT DE POLENTA ET JUS DE CANARD

OU

### RISOTTO CRÉMEUX À LA BRUNOISE DE LÉGUMES DE SAISON

COQUILLAGES EN PERSILLADE À LA PLANCHA, SAUMON AUX SÉSAMES  
ET CRUMBLE DE PARMESAN

## | DESSERTS |

### BÛCHE POMME/CANNELLE

OU

### SPHÈRE DE CHOCOLAT NOIR FOURRÉE

MOUSSE DE CHOCOLAT PRALINÉ ET FRUITS ROUGES

FORMULE POSSIBLE À PARTIR DE 20 PERSONNES SUR LES HORAIRES D'OUVERTURE.  
CONDITIONS DE RÉSERVATIONS AU MOINS 1 SEMAINE À L'AVANCE AVEC LE CHOIX DE  
LA FORMULE COMPLÈTE. FORMULE UNIQUE POUR TOUT LE GROUPE.

UN ACOMPTÉ DE 30% PAR CHÈQUE VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER  
DÉFINITIVEMENT VOTRE RÉSERVATION.

POUR TOUTE DEMANDE HORS JOUR D'OUVERTURE CLASSIQUE, POSSIBLE À PARTIR DE  
40 PERSONNES ET POUR UN MINIMUM 36€ DE BUDGET/PERS (HORS BOISSONS).

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS.



# FORMULE TAPAS 20€/PERS

## | LE SALÉ |

-----  
COUTEAUX EN PERSILLADE À LA PLANCHA  
-----

VERRINE DE TARTARE DE SAUMON,  
AUX AGRUMES ET AUX PIQUILLOS  
-----

CROQUETTES DE BOEUF À LA TRUFFE,  
MOUSSE DE BETTERAVE AU PIMENT D'ESPELETTE  
-----

BROCHETTE DE TATAKI DE POULET AUX SÉSAMES  
-----

## + OPTION | LE SUCRÉ | 6€/PERS

MINI BROWNIE AUX AMANDES CARAMELISÉES ET FRUITS ROUGES  
-----

SALADE DE FRUITS FRAIS

FORMULE POSSIBLE À PARTIR DE 20 PERSONNES SUR LES HORAIRES D'OUVERTURE.  
CONDITIONS DE RÉSERVATIONS AU MOINS 1 SEMAINE À L'AVANCE AVEC LE CHOIX DE  
LA FORMULE COMPLÈTE. FORMULE UNIQUE POUR TOUT LE GROUPE.

UN ACOMPTÉ DE 30% PAR CHÈQUE VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER  
DÉFINITIVEMENT VOTRE RÉSERVATION.

POUR TOUTE DEMANDE HORS JOUR D'OUVERTURE CLASSIQUE, POSSIBLE À PARTIR DE  
40 PERSONNES ET POUR UN MINIMUM 36€ DE BUDGET/PERS (HORS BOISSONS).

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS.



# BOISSONS OPTIONS

## | APÉRITIF 5€/PERS |

### APÉRITIF AU CHOIX DANS LA LISTE :

1 PUNCH AVEC OU SANS ALCOOL

OU

1 BIÈRE PRESSION 25CL BLONDE

OU

1 VERRE DE VIN (BLANC, ROUGE OU ROSÉ)

OU

1 SOFT (COCA, PERRIER OU JUS)

+ 1 CAFÉ

## | VIN 5€/PERS |

### VIN AU CHOIX DANS LA LISTE (1 BOUTEILLE POUR 5PERS) :

VIN ROUGE OU VIN BLANC OU VIN ROSÉ

## | OPTION 10€/PERS |

APÉRITIF + VIN + CAFÉ

FORMULE POSSIBLE À PARTIR DE 20 PERSONNES SUR LES HORAIRES D'OUVERTURE.  
CONDITIONS DE RÉSERVATIONS AU MOINS 1 SEMAINE À L'AVANCE AVEC LE CHOIX DE  
LA FORMULE COMPLÈTE. FORMULE UNIQUE POUR TOUT LE GROUPE.

UN ACOMPTE DE 30% PAR CHÈQUE VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER  
DÉFINITIVEMENT VOTRE RÉSERVATION.

POUR TOUTE DEMANDE HORS JOUR D'OUVERTURE CLASSIQUE, POSSIBLE À PARTIR DE  
40 PERSONNES ET POUR UN MINIMUM 36€ DE BUDGET/PERS (HORS BOISSONS).

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS.