A PARTAGER

-

- Planche de charcuteries / 19 €
- Planche mixte, charcuteries & fromages / 22 €
- Planche crispy - 3 calamars, 3 gambas et 3 oignons fris / 17 €
- Accras de poisson (9 pièces) / 12 €
- Crevettes marinées façon thaï / 12 €
- Poêlée de crevettes décortiquées à l'ail / 12 €
- Les huitres de l'Ile aux Moines N°3 - x 6 / 13 € - x 9 / 19 € - x 12 / 24 €

ENTRÉES

-

Couteaux farcis (8 pièces) / 15 €
Terrine maison, compotée d'oignons / 12 €
Saumon gravlax, crème à l'aneth / 14 €
Oeufs mimosa du B / 12 €
Ceviche de dorade, mangue, avocat, sauce coco / 15 €
Terrine de légumes, sauce tomate aillée / 12 €
La burrata tomates, pesto, copeaux de parmesan & oignons fris / 15 €
Burrata à la truffe / 17 €

POISSONS

-

Poisson du moment, légumes de saison, sauce paprika fumé / 25 €
Poêlée de Saint-Jacques de Saint-Cast, risotto crémeux, chips et sauce chorizo / 25 €
Lotte façon tajine, semoule et légumes / 25 €
Gambas snackées à la plancha, riz noir et sauce saté / 25 €
Carpaccio de bar, marinade citron gingembre, frites maison / 26 €
Tartare de thon, frites maison / 28 €
Salade fraicheur, crevettes roses ou poulet crispy / 20 €
tomates, concombre, edamame, avocat, mangue et oignons fris

VIANDES

-

Le croc' du B, frites maison salade / 19 € - Supplément truffe / + 5 €
Souris d'agneau (450g), semoule et légumes de saison, oignons caramélisés / 31 €
Linguines crémeuses à la truffe, jambon porchetta, copeaux de parmesan / 24 €
Carpaccio de boeuf, pesto, pignons de pin, copeaux de parmesan et ses frites (2 assiettes) / 23 €
Tartare de boeuf (170g), frites maison et salade / 24 €
Quasi de veau façon tigre qui pleure, sauce chimichurri purée de pommes de terre / 28 €
Bol de Frites maison / 6 € - Bol de salade verte / 4 € - Bol de légumes / 7 €

POUR NOS KIDS **jusqu'à 12 ans / 14 €**

Steak haché Black Angus / filets de poulet crispy / poisson pané
Frites ou purée
+ Sirop à l'eau (grenadine, pêche, menthe, citron)
+ 1 boule de glace, parfum au choix :
Vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise, citron, rhum raisin, café ou menthe chocolat

En cas d'allergies, n'hésitez pas à solliciter notre équipe.

- FRITES MAISON DU B -

Au B, on reçoit les pommes de terre entières, que l'on coupe avant chaque service pour en faire des frites.
Seulement voilà, les patates sont ovales et irrégulières, et comme les extrémités de la pomme de terre sont plus petites que le centre, ça fait de plus petits morceaux de frites à l'arrivée.
On n'aurait pas le souci si on avait des frites surgelées ;)
Mais on ne veut surtout pas de frites surgelées au B, seulement des produits frais !

Fait maison avec 💙 par les Chefs du B ! Tarifs ttc, service compris