

BISTROT

# Côte et HOMARD

## ENTRÉES

Oeuf parfait et divin de Parmigiano Regiano AOP <i>copeau de jambon noir de taureau et huile de truffe</i>	12 €
6 huitres N°3 de l'Île de Ré de la famille Le Corre <i>rilette de poisson du jour</i>	10 €
Gravlax de maigre et son beurre de fruit de la passion <i>légumes marinés à la russe</i>	12 €
Ravioles de homard et son jus de crustacés	14 €
Burrata à l'huile verte et tomates anciennes	12 €

## PLATS

Pavé de cabillaud, sauce vierge <i>Écrasé de pommes de terre</i>	18 €
Poulpe grillé, sauce au citron confit <i>pommes de terre grenaille, salade de fenouil</i>	18 €
Homard au four entier 500 g, sauce au beurre citronné <i>carottes rôties, espuma de pomme de terre</i>	35 €
Homard façon Lobster Roll, sauce mayonnaise au corail <i>frites maison, légumes croquants</i>	35 €
Burger au bœuf, cheddar fumé, crispy bacon <i>frites maison, légumes croquants</i>	18 €
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau <i>frites maison, pousses de salade</i>	19 €
Côte de bœuf à partager 1kg rôtie au four et fumée aux copeaux de Jack Daniels <i>os à moelle, pommes de terre grenaille, jus de viande</i>	56 €

## FROMAGES

Assiette de 3 fromages	8 €
------------------------	-----

## DESSERTS

Glace maison et/ou artisanale <i>(chocolat, vanille, caramel beurre salé, sorbet fraise...)</i>	5 €
Crème brûlée à la chicorée	8 €
Crumble aux pommes <i>caramel au beurre salé et boule vanille</i>	9 €
Fondant au chocolat et mousse de pop-corn	9 €
Pavlova aux fruits rouges de saison	9 €

Prix net, TVA et services inclus, les chèques ne sont pas acceptés.  
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Homards français, canadiens ou américains selon arrivages, conservés vivants dans le vivier du restaurant.  
Bœuf Français élevé en plein air.

OUVERT DU  
LUNDI AU SAMEDI  
DE 19H30 À 21H

RÉSERVATION AU  
05 46 09 27 00

