

LA PISCINE

BISTRONOMIE - MIXOLOGIE - BONHOMIE

Faites uniquement avec produits de saison

ENTREES OU VERSION PLAT

Salade de lentilles aux agrumes, œufs mollets, crème de haddock, sucaines

Citrus lentil salad, soft-boiled eggs, haddock cream, sucaines

Poêlée de seiche en persillade, flambés au pastaga, zeste de citron

Cuttlefish pan in parsley pastis flames, lemon zeste

Tataki de bœuf, soja, cacahuètes, menthe

Beef Tataki, soy, peanuts, mint

11€

14€

12€ ou 23€

SALADE DE SAISON

Salade « César dans la Piscine », poulet croustillant, œuf,

Avocat et tomates confites

/19€

Cesar in the Pool" salad, crispy chicken, egg, avocado, croutons and confit tomatoes

NOS POISSONS

Filet de poisson (selon arrivage)

/26€

Risotto verde au pesto, graines de Sarasin, herbes

Fish fillet according to arrival, risotto verde with pesto, sa sarasin seeds, herbs

Sardines croustillantes, pdt safranée, aioli, aneth, citron, fenouil

/21€

Crispy sardines, pdt saffron, aioli, dill, lemon, phenyl

Poisson entier (loup ou daurade) selon arrivage

/29€

Accom : poêlée de pdt grenailles, câpres, olives noires

whole fish according to arrival, pan-fried pdt granules, capers, black olives

NOS VIANDES

Daube de paleron de bœuf, polenta crémeuse aux herbes, noisettes

Sucaines, pickles de légumes, câpres

/25€

Beef stew, creamy polenta with herbs, hazelnuts, sugars, vegetable pickles, capers

Entrecôte marinée à l'ail thym, vin rouge, gratin de pdt au Parmesan, abricot,

Câpres, noisettes, jus au vin rouge

/29€

Entrecote marinated in garlic thyme, parmesan gratin, abricot, capers, hazelnuts, red wine jus

Tartare de Bœuf « au couteau » avec Frites « maison », herbes fraîches, câpres, gruaud de

Cacao, pointe de piment d'Espelette surmonté d'un jaune d'œuf et sauce anglaise

/23€

Beef Tartare "au couteau with home fries, fresh herbs, capers with crane cocoa, a touch of Espelette

pepper topped with an egg yolk and English sauce

DESSERTS MAISON

Tiramisu a la fleur d'oranger

/ 8€

Tarte tatin

/9€

Tout choco

/9€

POUR SE METTRE EN
APPETIT OU POUR L'APERÔ

FOR APÉRITIF

Panisses "maison" aux olives noires / 7

Home-made panisses with black olives

Œufs mimosas à la poutargue / 9

Mimosa eggs with bottarga

Poivrons rouges marinés, menthe / 9

Marinated red peppers, mint

LES CLASSIQUES

Burger Maison (viande hachée par nos soins)

Oignons confit au miel, salade et cheddar fumé / 23€

Burger, onion confit with honey, salad and smoked cheddar

Linguines à la poutargue, vin blanc, crème, parmesan et poutargue

/21€

Linguine with bottarga white wine, cream, parmesan and bottarga

MENU ENFANT / 12€

Viande ou poisson

Frites ou pâtes

Glace et sirop

GLACES ARTISANALES (ICE CREAM)

1 boule / 3,5 2 boules / 6 3 boules / 8 euros

