



Pour Commencer



Salade César

À l'œuf poché et crumble au parmesan :

• Au poulet mariné 39^{DT}
M P Mo N O L G

• Aux crevettes en croustilles 45^{DT}
M P C SU O L G So

Tian de légumes méditerranéens

33^{DT}

Marinés au pesto, marmelade de tomates et compotée d'oignons façon pissaladière à la chlorophylle de menthe
So ■ **VEGAN** ■

Salade de chèvre chaud

33^{DT}

Verdures croquantes
et vinaigrette miel moutarde
M Mo L G So ■ **VEGETARIEN** ■

Ceviché de daurade

40^{DT}

Parfumé au piment d'Espelette,
guacamole d'avocat et chips d'herbettes
P ■ **LOCALLY SOURCED** ■

Carpaccio de boeuf

43^{DT}

À l'huile de truffe, roquette
et copeaux de parmesan
L So

Plat tunisien version "La Badira"

33^{DT}

Roquette, Slouk de felfel au carvi,
Ommok Houria, espuma de thon
et son œuf mraouba, sauce aux
influences de Nabeul
P O L ■ **TUNISIAN SPECIALTY** ■





Tapas à partager (2 pers)

96^{DT}/2PERSONNES

Crevettes à l'ail, seiche crousti, fritures de petits poissons, ailerons caramélisés aux grains de sésame, boulettes de bnédek, bruschetta tomate basilic

P C Mo O L G So **LOCALLY SOURCED**

Salade quinoa aux agrumes

33^{DT}

Carpaccio de betteraves rôties et roquette

VEGAN

Ha Kao

45^{DT}

Raviolis vietnamiens aux crevettes, cuits à la vapeur

S P C So

Nems

Mini rouleaux de printemps à enrouler dans la laitue et la menthe fraîche

- Aux légumes

32^{DT}

So **VEGAN**

- Au poulet et sauce Nuoc-mâm

35^{DT}

P So



ALLERGÈNES

S Sésame
M Moutarde
P Poissons
C Crustacés
Mo Mollusques
Su Sulfite
A Arachides
N Fruits à coques
O Ovo produits
L Laitage
G Gluten
So Soja
Ce Céleri
Lu Lupin

Ensuite...



Selon Vents et Marées

Filet de loup en croute d'herbes

Déclinaison de potimarron,
condiments tomate pignon
et jus de volaille corsé

M P Mo L G **LOCALLY SOURCED**

60^{DT}

Poulpe à la galicienne

Au paprika et à l'huile d'olive,
pomme de terre en robe des champs

C **LOCALLY SOURCED**

82^{DT}

Pavé de saumon à la Quiberonnaise

Aux infusions de citron et gingembre,
asperges rôties au bacon de bœuf,
caviar d'aubergine, émulsion de
poisson à la badiane

P L

69^{DT}

Saint-Pierre poêlé

Au beurre de soja, tagliatelles
de légumes aux algues, sauce au
beurre blanc et œufs de saumon

P L so

69^{DT}

Cocotte de fruits de mer

Gratinée au parmesan, salsa de
tomate au piment de Cayenne

P C Mo Su L G **LOCALLY SOURCED**

65^{DT}

La planchette du Chef boucher

Cuisse de canard confite

Mousseline de pomme de terre
au foie gras, mesclun d'herbettes
et jus de cuisson réduit au vin rouge

L

61^{DT}

Canon d'agneau

Parfumé à la verveine façon osbane,
polenta aux olives et tomates
séchées, purée de brocolis à l'huile
d'olive bio, jus réduit à la menthe

L **LOCALLY SOURCED**

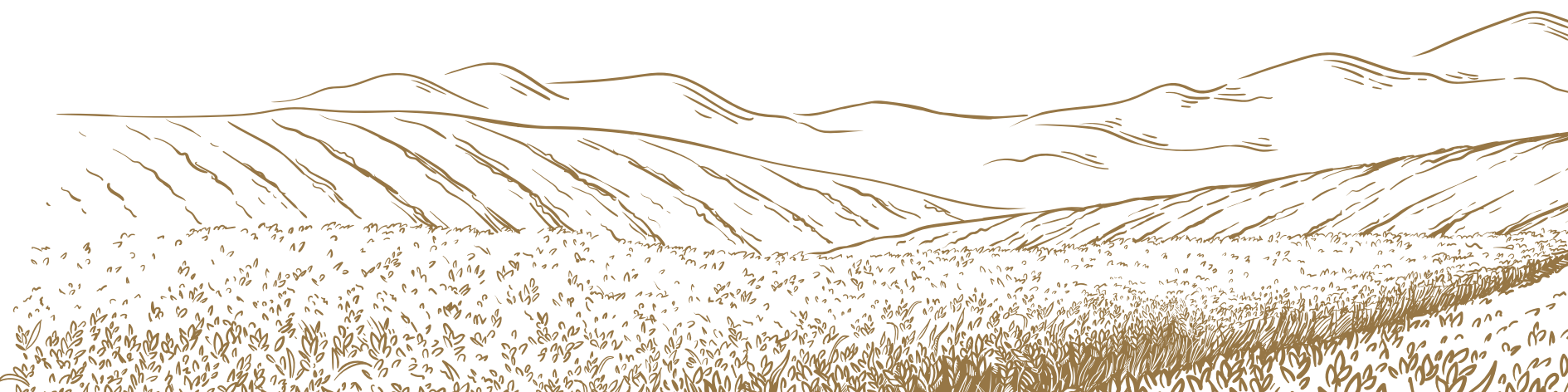
65^{DT}

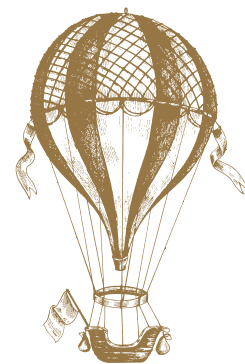
Filet de bœuf

Cuit à basse température, pomme
de terre écrasée aux herbes, fanes
de carottes caramélisées aux épices
douces et jus aux cèpes

LOCALLY SOURCED

69^{DT}





Côte Italie

Spaghetti aux fruits de mer

Coquillages parfumé au citron
vert et jus de crustacés

C Mo G **LOCALLY SOURCED**

62^{DT}

Risotto Forestier

À la crème de mascarpone, poêlée
de champignons sauvages et huile
de truffe au parmesan

L **VEGETARIEN**

53^{DT}

Linguine aux légumes croquants

Tomate cerise, carotte, courgette,
oignon, aubergine, fines herbes

G **VEGAN**

41^{DT}

Penne au pesto de brocoli

À l'huile d'olive, basilic, amandes
et roquette fraîche

G **VEGAN**

41^{DT}

Asian Wok

Aux légumes croquants

S So **VEGAN**

41^{DT}

Au poulet

P Mo A G So

48^{DT}

Au filet de boeuf

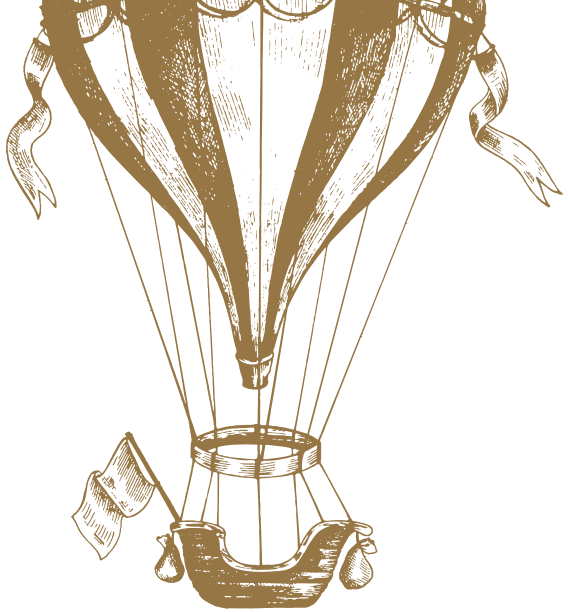
P Mo A G So

59^{DT}

ALLERGÈNES

S Sésame
M Moutarde
P Poissons
C Crustacés
Mo Mollusques
Su Sulfite
A Arachides
N Fruits à coques
O Ovo produits
L Laitage
G Gluten
So Soja
Ce Céleri
Lu Lupin





ALLERGÈNES

- S** Sésame
- M** Moutarde
- P** Poissons
- C** Crustacés
- Mo** Mollusques
- Su** Sulfite
- A** Arachides
- N** Fruits à coques
- O** Ovo produits
- L** Laitage
- G** Gluten
- So** Soja
- Ce** Céleri
- Lu** Lupin



Les Desserts

Pistachio

29^{DT}

Crème de croquants de pistaches
à la fleur de sel, compote de fruits rouges
à la cardamome

N O L G So

Panna cotta

29^{DT}

Au basilic et gelée de fruits rouges,
crème de citron mentholée

N L G

Tiramisu

29^{DT}

Au café, mascarpone et cacao

O L G

Crème brûlée au géranium

29^{DT}

Bachkoutou aux graines de Nigel

N O L G

Brownie moelleux aux noix

29^{DT}

Caramel chaud au beurre salé,
quenelle de glace au fromage blanc

N O L G So

Mille-feuille

29^{DT}

À la mousse de chocolat
et aux fruits de saison

O G So **VEGAN**

Tarte Tatin de Normandie

29^{DT}

Pommes chaudes, sauce caramel
au beurre salé et boule de glace à la
vanille

N O L G

Assiette de fruits découpés

29^{DT}

Tuile croustillante, chips de fruits
de saison et quenelle de sorbet
aux fruits rouges

N O L G **LOCALLY SOURCED**

