

# À partager

## La planche de jambon Hungaro

Affiné 24 mois

Beurre demi-sel

15,00€



## La planche végétarienne

St Marcellin rôti au miel Dukkah aux noisettes du Piémont - Houmous maison  
Crème de fêta fumée - Pain pita de la maison Kalios - Légumes croquants

18,00€

# Entrées

## Les gyozas (5 pièces)

Au poulet - Marinade Thaï

Salade croquante

12,00€



## Le tigre qui pleure

Fines tranches d'onglet de boeuf snackée  
Marinade citronnelle soja - Piments doux

12,00€ en entrée

24,00€ en plat accompagné de frites



## Le céviché de poisson

Selon arrivage - Lait de coco - Combava

12,00€

## Entrée du moment

Consultez notre première page

# Fruits de mer

## Les huitres spéciales n°4 de la «Maison Gillardeau»

Beurre demi-sel - Citron jaune

X6 18,00€ — X9 27,00€ — X12 36,00€



## Les bulots

Cuits par nos soins  
Mayonnaise maison à l'ail

12,00€

## Les crevettes roses

Mayonnaise maison

13,00€

# Salade & bowl

## La César

Romaine - Croutons - Lardons - Poulet pané maison aux épices - Sauce césar maison  
Copeaux de parmesan - Oeuf dur

20,00€



## Le veggie bowl

Falafels maison - Légumes rôtis - Quinoa  
Yaourt au sumac - Noisettes - Herbes fraîches

18,00€

# Plats

## Le fish and chips

Poisson selon arrivage - Panko - Sauce tartare maison - Frites

21,00€

## Le poulpe

Grillé - Marinade harissa fumée - Polenta crémeuse - Amandes

26,00€

## Le cheese burger

Viande bovine hachée - Sauce burger maison - Cheddar mûré - Oignons frits

Lard grillé - Frites - Salade verte

22,00€



## L'onglet de boeuf

Grillé environ 180gr - Purée de pommes de terre - Sauce Chimichurri

24,00€



## La côte de boeuf à partager pour 2 pers.

Maturée minimum 30 jours - Frites - Salade verte - Sauce du moment

89,00€ / kilo

## Les Coquillettes

Crème de parmesan - Tartufata  
Jambon truffé

21,00€



## Le plat du moment

Consultez notre première page

# Pour les Enfants

## La planche Kids

Pâté ou carottes râpées - Steak haché bouché (origine France) ou poulet pané (origine EU) ou poisson pané accompagné de frites ou légumes du moment ou pâtes  
Bâtonnés de comté fruité - 1 boule de glace ou une compote de pommes ou un riz au lait maison

15,00€

# Desserts

## Les profiteroles

Choux maison - Crème glacée vanille  
Sauce chocolat Valrhona et praliné  
Chantilly maison

12,00€

## La Fraise et la rhubarbe

Compote rhubarbe vanille - Brunoise de fraises  
fraîches et rhubarbe caramélisée  
Siphon vanille - Sorbet fraise - Crumble amande

12,00€

## Le café et la cardamome

Biscuit cuillère - Croustillant café - Mousse  
cardamome - Coeur coulant au café Ganache  
café

12,00€

## Café / déca / thé OU infusion gourmand

(Consultez nos serveurs pour connaître  
les desserts du moment)

12,00€

## Digestif gourmand

Au choix : Liqueurs Biarritz bonheur menthe  
poivrée ou framboise ou citron - Eau de vie de  
poire - Bailey's

17,00€

## Champagne gourmand

Accompagné d'une de Champagne Louis  
Roederer Collection 245

22,00€

## Le dessert du moment

Consultez notre première page

## Assiette de fromages

12,00€

# Nos coupes Glacées

## Dame blanche

Glace vanille - Chocolat chaud Valrhona  
Chantilly Amandes effilées

10,00€

## Fraise melba

Sorbet fraise - Glace vanille - Coulis de fruits  
rouges - Fraises fraîches - Chantilly  
Amandes effilées

12,00€

## Chocolat, café ou caramel liégeois

Chocolat : Glace chocolat - Sauce chocolat  
Valrhona chantilly - Amandes effilées  
Café : Glace café - Sauce moka - Chantilly  
Amandes effilées

Caramel : Glace caramel - Sauce caramel  
Chantilly Amandes effilées

10,00€

## La bretonne

Glace caramel beurre salé - Glace vanille pécan  
Caramel beurre salé - Sablé breton - Chantilly  
Amandes effilées

12,00€

# Nos coupes Glacées Alcoolisées 4cl

## Le colonel

Sorbet citron vert - Vodka

12,00€

## La charentaise

Glace café - Glace cognac raisin - Cognac

12,00€

## La punch

Sorbet Passion - Sorbet mangue - Rhum blanc

12,00€

## Deljoy

Sorbet Deljoy - Liqueur Deljoy

12,00€

# Nos Glaces Artisanales de l'Angelys

## Crèmes glacées

### Au choix :

Café - Cognac raisin - Vanille  
Caramel beurre salé - Vanille noix  
de pécan - Chocolat noir



1 boule  
3,00€



2 boules  
6,00€



3 boules  
8,00€

Supplément chantilly  
Sauce ou coulis : 1,00€