

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 Thai

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 Aimé spéciales N°3

Beurre demi-sel - Citron jaune

X6 14,50€ — X9 22,00€ — X12 29,00€



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 coupe 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€