

napa

grill • spa terrasse

entrées / feuilles

Saumon	13
Cube fumé & grillé / coeur de romaine / émulsion de mandarines & amandes	
Pétoncle	14
Ceviche aux agrumes / piment jalapeno / feuilles de coriandre	
Melon d'eau	15
Bloc de melon d'eau / chèvre émiété / noix de pins grillées / caramel de vin californien	

Boeuf	16
Tataki aux épices / pouding coco au piment d'Espelette / fèves edamames	
Bloody Napa / Crabe & crevette	19
Jus de palourde / eau de tomate à l'anis / crevettes marinées grillées / patte de crabe	
Feuilles californiennes	21
Pétoncles, crevettes & pieuvre marinée / fromage de chèvre Paillot	

sur le grill / viandes

Bavette, 8 oz	22
Mignon de boeuf AAA	34
New York, 12 oz	34
Choix de sauce: mayonnaise béarnaise ou vinaigrette cuite au vin rouge	
Carré d'agneau	39
Yaourt au pepperdew / menthe fraîche / huile de livèche & cumin	
Filet de veau	40
Mixte de champignons / olives vertes / marmelade d'agrumes épicée	

Poisson frais entier	
Servi tel quel...ou sans queue ni tête	
Saumon de l'Atlantique	25
Filet de Mérrou	27
Mahi Mahi	30
Trio crustacés	29
Pieuvre marinée, pétoncles U10 & gambas	
Couple de fruits de mer sur glace ..	prix du marché
Homard, gambas, pattes de crabe, pétoncles marinés, pieuvre et bien d'autres selon la prise ...	
Homard	prix du marché
Servi entier / garniture de circonstance	

«fish market» / poissons & carapaces

Napa gourmandises...miam miam!

Le ba«napa» split	11
Soupe de fraises	12
Glace au basilic / mousse au parmesan	

Assiette de fromages	15
-----------------------------------	-----------