

Entrées de Poissons et fruits de mer

Crevettes et pétoncles en broche 12

Carpaccio de bœuf / artichauts /
pommes de terre Ratte confites 12

Déclinaison de caviar de légumes /
croûtons grillés au pesto d'aragula 10

Tartare de crabe crémeux / gelée de pommes
vertes acidulée / mangues et coriandre 13

« Hot Wave » de fruits de mer grillés 20
Pieuvre / crevette géante / brochette de pétoncles

« Brick » de pastèque / fromage de chèvre
crémeux / pignons de pin grillés 10

Dégustation de poissons 15

Salades

Salade californienne 19
Pétoncles / crevettes / pieuvre grillée / chèvre paillot

Carpaccio de tomate / cœur de bœuf 13
Laitue Boston / mozzarella di buffalo / huile de bergamote

Tataki de thon rouge « West Coast » /
huile de tomates séchées 15
Laitue Boston / œuf cuit dur /
haricots verts extra fins / olives noires / câpres

Assaisonnez vos poissons de citron frais, de sel de mer, de poivre du moulin ou de l'une de nos huiles d'olives vierges parfumées à froid : tomates séchées, fines herbes, agrumes épicés ou ail confit.

Notre menu valorise la fraîcheur des produits de la mer. Disponibilité selon l'arrivage.

Viandes*

Carré d'agneau entier 36
Doucement cuit sur le grill, assaisonné de sel de curry.

Rumstecks 8oz 25
Derrière ce nom se cache une
viande sans gras, tendre et légère!

Entrecôte « Black Angus » 14oz 35
Persillée, généreuse... à savourer de toute
urgence avec son sel de guérande!

Mignon de bœuf « AAA » 6oz 26
Le fin du fin en matière de viande :
180gr d'une tendreté inouïe!

Côte de veau 12oz 36
Portabella confit et fromage Migneron... Hum!

Volaille de grain « style Napa » 24
Délicatement marinée dans son alcool de mirin... un régal!

Porter House « Black Angus » 20oz 70
Véritable pièce de viande XXL à partager à deux ou
à déguster seul pour les plus gourmands!

* Tous nos plats sont accompagnés
d'un légume frais de la saison.

Poissons*

Visitez le comptoir du poissonnier :
un délice pour les yeux!

Gambas « Snackée » 6 / unité

Saumon de l'Atlantique 24

Thon 28

Homard grillé Prix selon l'arrivage

Bloc « d'escolar » 26

Bar noir du Chili 28

Plateau de fruits de mer Prix selon l'arrivage
1/2 homard / gambas / brochette
de pétoncles / pieuvre / crabe des neiges

fromages et Desserts

Camembert grillé pour deux 14

Soupe de fruits / glace mascarpone
et cardamome verte 8

Crème brûlée au Bailey's / oranges confites 8

Panaché de sorbets 7

Orgasme au chocolat 10

Attention!

Certains de nos produits peuvent contenir
des noix ou autres produits allergènes.
Veuillez vous informer avant de commander.