



## À Partager

### Servis à partir de 15h00

Frites de Panisse, mayonnaise aux anchois	12.00 €
Planche de charcuterie Fine (Supplément Fromage Chèvre Frais de nos terres 8.00 €)	22.00 €
La barque Provençale Légumes craquants, gressins, tapenade, poichichade, provençale, caviar d'aubergines	24.00 €
Déclinaison de Burrata Nature, gongorzola & fumée, Foccacia & pesto Maison	26.00 €
Tartare de saumon, avocat & mangue Nature, gorgonzola & fumée, Foccacia & pesto Maison	24.00 €
Buddha bowl Healthy Riz parfumé de Camargue, fève, mangue, avocat, tomates, carottes, betterave rouge, sésame	22.00 €

Prix nets - Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## Entrées

<b>Vitello de Veau cuit à basse température</b> Sauce tonnato, coquillages & pickles de moutarde	22.00 €
<b>Maquereau à la Flamme</b> Céleri juste assaisonné, condiment citron brûlé et betterave & citron caviar	17.00 €
<b>Tomate et Mozzarella des Pouilles</b> Sorbet huile d'olive, siphon de mozzarella & huile d'olive vanillée	16.00 €
<b>Bœuf &amp; Citronnelle</b> Fines tranches de bœuf mi-cuit, marinade citronnelle et soja salé & herbes fraîches	19.00 €
<b>Ceviche de Poisson</b> Selon arrivage du jour - gingembre & combara	18.00 €

## Plats

Poulpe grillé, un accompagnement au choix Houmous de maïs & citron vert	32.00 €
Filet de Loup (160g), un accompagnement au choix Rouille, huîtres et palourdes & réduction de paprika fumé	28.00 €
Risotto aux Légumes de saison Citron de Menton	22.00 €
Paccheri au Homard, un accompagnement au choix Bisque & estragon	36.00 €
Suprême de Pintade des Landes, un accompagnement au choix Crème d'ail & thym séché	26.00 €
Filet de Bœuf Charolais (180g), un accompagnement au choix Jus de bœuf & truffe d'été	26.00 €
Burger de bœuf charolais (180g), un accompagnement au choix Cheddar fumé & lard fumé grillé	26.00 €

### Accompagnements au choix :

écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, pommes frites, coquillettes & hile à la truffe, légumes grillés de saison, sucrine huile d'olive & citron.

## Accompagnements

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	9.00 €
Pommes Frites	8.00 €
Coquillettes & huile à la truffe	10.00 €
Légumes grillés de saison	9.00 €
Sucrine, huile d'olive & citron	8.00 €

## Banc de l'écailler

Plateau de Fruits de Mer 6 huîtres, 6 bulots, 6 crevettes roses <i>Vinaigre à l'échalote, mayonnaise maison, beurre demi sel &amp; pain de seigle</i>	34.00 €
Huîtres n°3 (selon arrivage) <i>Vinaigre à l'échalote, pain de seigle &amp; beurre demi sel</i>	16.00 € les 6
Bulots <i>Mayonnaise maison</i>	8.00 € les 6
Crevettes Roses <i>Mayonnaise maison</i>	12.00 € les 6

## Nos Desserts "Maison" 11.00 €

### Cassis Brest 10.00 €

Insert cassis, mousseline pralinée & glace cassis

### Tout Chocolat

En trois textures

11.00 €

### L'Agrume

Sablé romarin, crémeux orange et citron & sorbet pamplemousse

9.00 €

### Grande Assiette de fruits de saison (pour deux personnes)

Joliment découpés & prêts à déguster

21.00 €

### Tarte du Jour

10.00 €



## **Menu Enfant -12 ans**

Un sirop

+

Steak haché ou nuggets maison, frites

+

2 boules de glaces au choix

Prix nets - Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.