



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

| | |
|---|---------|
| Vitello de Veau cuit à basse température Sauce tonnato, coquillages & pickles de moutarde | 22.00 € |
| Maquereau à la Flamme Céleri juste assaisonné, condiment citron brûlé et betterave & citron caviar | 17.00 € |
| Tomate et Mozzarella des Pouilles Sorbet huile d'olive, siphon de mozzarella & huile d'olive vanillée | 16.00 € |
| Bœuf & Citronnelle Fines tranches de bœuf mi-cuit, marinade citronnelle et soja salé & herbes fraîches | 19.00 € |
| Ceviche de Poisson 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 & pain de seigle</i> | 34.00 € |
| Huîtres n°3 (selon arrivage) <i>Vinaigre à l'échalote, pain de seigle & 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.