

Carte du midi

12h - 14h

ENTRÉE À PARTAGER (OU PAS)

Camembert frit, lardon fumé, confiture de fruits rouge	10€
Assiette créole : Rillettes de poisson, féroce d'avocat, accras et marlin fumé	14€
Crevettes croustillantes, sauce sweet chili (4p)	9€
Accras (8 p)	9€

LA GRANDE SALADE

Salade César au poulet croustillant	13€
Salade César aux crevettes	16€

NOS PLATS CHAUDS

Ribs caramélisés au four	21€
Pavé de daurade Coryphène, Risotto, jus de Lambis au curry Madras	21€
« Retour de pêche » en tartare et condiments créoles	21€
Gnocchis crème de poireaux, saumon et aneth	22€

Les garnitures au choix : Riz du moment, Légumes du chef, Linguines Bio à l'encre de Seiche, Gratin dauphinois, Frites

MENU TI MOUN 14€

1 jus de fruit + glace 1 boule ou Floup

Tenders de poulet	Garnitures :
Poisson frit	Frites ou potatoes
Steack haché	

DESSERTS 10€

Cœur coulant chocolat, glace vanille pacane et chantilly
Panacotta coco, ananas mariné au rhum vieux et gingembre
Crème brûlée en tartelette

Carte du snack

15h - 18h

Week-ends & jours fériés

SNACKING SUR LE POUCE

Buffalo wings	10€
Bistro bacon Burger	12€
Assiette asiatique : nems, samossas & crevettes tempura	12€
Assiette de frites	3€
Assiette Frites de patates douces	3.50€

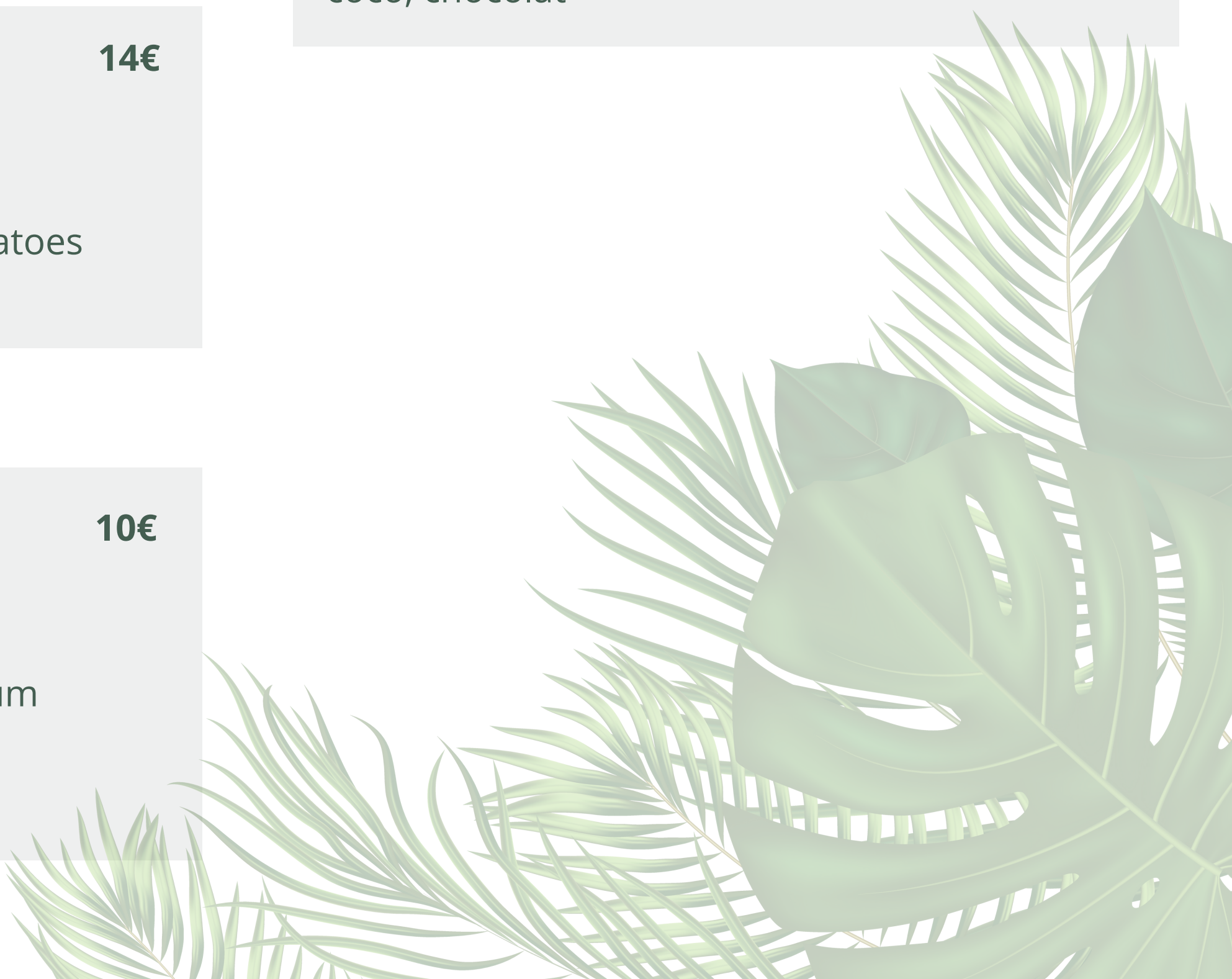
Club Sandwich :	
Classique jambon fromage	12€
Féroce d'avocat et marlin fumé	12€

GOURMANDISES

Chichi Nutella chantilly	8€
Banana Bread revisité	8€
Gaufre sauce choco, chantilly	8€
Assiette de fruits frais	10€

GLACES ET SORBETS (2 boules au choix) 4.50€

Sorbet : goyave, citron vert, mangue, passion
Glace : vanille, vanille pacane, manioc, coco, chocolat



Carte du soir

19h - 22h

ENTRÉES

Accras de morue	9€	Ravioles de Lambi, petite Fricassée au curry de Madras	14€
Crèmeux de Giraumon, souskay de cochon, pesto de chadron Béni	11€	Tartare de poisson du Grand Large	14€
Cromesquis de chèvre chaud et bacon croustillant	14€	Crevettes rouges en tempura	15€

PLATS

Linguine Bio à l'encre de seiche, crème de poireaux saumon et aneth	22€	Gambas flambée au rhum vieux, marinère crémée de coquillages au champagne et risotto	27€
Surlonge de Pluma Ibérique (cochon espagnol), sauce mangue et orange, légumes et potatoes	24€	Magret de canard au poivre, dauphinois de pommes de terre	24€
Côte de veau poêlée, champignons, purée Maison à la truffe	26€		
Langouste 450-600g (à partager, ou pas)		60€	

MENU TI MOUN 1 jus de fruit + glace 1 boule ou Floup **14€**

Au choix :

Tenders de poulet
Steak haché snacké
Poisson frit

Accompagnements :

Frites ou potatoes

GLACES ET SORBETS **4.50€**
(2 boules au choix)

Sorbet : goyave, citron vert, mangue, passion
Glace : vanille, vanille pacane, manioc, coco, chocolat

DESSERTS **10€**

Pavlova (meringue craquante) aux fruits
Cœur coulant chocolat, glace vanille sauce caramel beurre salée
Panacotta coco, ananas mariné au rhum vieux et gingembre
Crème brûlée vanille en tartelette