

Carte du soir

19h - 22h

LES ENTRÉES

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

LES PLATS

Linguine Bio à l'encre de seiche, 22€
crème de poireaux saumon et aneth

Surlonge de Pluma Ibérique 24€
(cochon espagnol), sauce mangue et
orange, légumes et potatoes

Côte de veau poêlée, champignons, 26€
purée Maison à la truffe

Gambas flambée au rhum vieux, 27€
marinière crémée de coquillages au
champagne et risotto

Magret de canard au poivre, 24€
dauphinois de pommes de terre

Langouste 450-600g 60€
(à partager, ou pas)

MENU TI MOUN 14€

1 jus de fruit + glace 1 boule ou Floup

Tenders de poulet

Steak haché snacké

Poisson frit

Accompagnements :

Frites ou potatoes

LES 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

LES GLACES ET SORBET 4.50€

2 boules au choix

Sorbets : Goyave, Citron vert, Mangue,
Passion

Glaces : Coco, Chocolat, Manioc,
Vanille, Vanille Pacane