

TAPAS

CROMESQUIS DE CHEVRE & MIEL 9

CREMEUX ARTICHAUT & PARMESAN 11
Pain bucheron

RILLETTE DE POISSON MAISON & Croûtons 9

FOCACCIA AU ROMARIN 10
Tartinable pesto rosso & tomates confites

MINI CROQ MONSIEUR A LA CREME DE TRUFFE 14

CROQUETAS DE JAMBON IBERICO
Chiffonade de cebo iberique 18

SAMOUSSA AUX CRABES & EPICES 14
Sauce aigre douce

FRUITS DE MER

LES HUITRES CREUSES N°3
DE KERCABELLEC

(Mr Retailleau)

PAR 9 // 21 €

OU

PAR 12 // 25 €

ASSIETTE DE LANGOUSTINES (400 G)
Mayonnaise maison
Selon arrivage

ENTRÉES

CREME D'ASPERGES BLANCHES & OEUF Mollet 14
Tombée de cresson

VITELLO TONNATO 15
Parmigiano & fleurs de câpres

CROUSTILLANT DE GAMBAS &
Aioli & citron 14

CARPACCIO DE DAURADE ROYALE 15
Sauce aux herbes & grenades

TATAKI DE BOEUF 16
Sauce cacahuètes

MAQUEREAU BRULE 15
Crème aigrette & salade d'oignons roses

NAGE DE PALOURDES 15
Sauce Kari Gosse

SALADE ASPERGES VERTES 22
Sucrines grillées, stracciatella & pistaches

MENU PLOU PLOU

Jusqu'à 12 ans 15 €
au delà supp -

FISH AND CHIPS
OU

CROQ MAISON JAMBON & FRITES

●
GLACE OU BROWNIE

PLATS

POULPE GRILLE 32
Cremeux artichaut, poireau & sauce vierge au
chorizo coriandre

PÊCHE DU MOMENT
Fregola sarda crémeuse, morilles & asperges

RIGATONI au crabe & bisque 25
Basilic frais

TARTARE DE THON &
CHIPOTLE MANGUE CORIANDRE 26
Frites & salade

FILET DE BOEUF 31
Pomme boulangère & purée d'oignons brûlées

CÔTE DE VEAU à DEUX 88
A la grenobloise & Frites

COTELETTES D'AGNEAU 30
Polenta croustillante, asperges & jus piquillos

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 23
Frites & salade

BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS 23
Lard grillé, cheddar fondant & frites

TOUT SUPPLÉMENT : 5€

Frites, légumes du moment,
mesclun d'herbes fraîches,

prix nets exprimés en euros, service compris