



CARTE

ENTRÉES

Sardine en boîte excellence millésimées	12 €
Tartinette de tarama maison (3 pièces)	9 €
Huitres vivifiées (3 pièces)	12 €
Bulots, mayo aux 5 épices	9 €
Sashimi de cœur de filet de thon, pistou menthe coriandre	19€
Palourdes au Mezcal , livèche	18 €
Tomates ananas assaisonnée de tomate, gingembre	14 €
Burrata crémeuse, poutargue, roquette	16 €
Eclatée de moules de Bouchot, épices douces	13 €
Crevettes croustillantes, spicy mayo	19 €
Gambas flambées au gin, zaatar (3 pièces)	21 €
Sépiole maturée, chimichurri aux algues	22 €

PLATS

Poulpe doré, bouillon harissa, grenailles	39 €/78€
Dos de cabillaud au beurre d'algues, pousse d'épinards	32 €
Steak d'espadon , sauce aux 3 poivres, pommes paille	38 €
Bar en portefeuille, fumé au beurre ,fenouil	42 €
Darne de Turbot meunière, purée de pomme de terre	38 €
Demi chou-fleur rôti aux algues, parmesan	18 €

DESSERTS

Mousse au chocolat intense, praliné sarrasin	12 €
Riz au lait caramel beurre salé riz soufflé	13 €
Vacherin aux agrumes	16 €
Cantal entre deux, salade verte	11 €
Cookie à la casserole XXL, (≈ 15 min)	26 €



CARTE

STARTERS

Premium vintage tinned sardines	12€
Homemade tarama tartine (3 pieces)	9 €
Oysters, Vive sauce (3 pieces)	12 €
Whelks, mayo with 5 spices	9 €
Tuna fillet sashimi with mint and coriander pesto	19 €
Shells with Mezcal , livèche	18 €
Ripe tomatoes, a hint of ginger	14 €
Creamy burrata, bottarga, arugula	16 €
Sautéed Bouchot mussels, cream with mild spices	13 €
Crispy prawns, spicy mayonnaise	19 €
Prawns flambéed with gin and zaatar (3 pieces)	21 €
Dry aged yellowtail, alga chimichurri	22 €

MAINS COURSES

Grilled octopus, mild harissa broth with potatoes	39€/78€
Cod fillet with seaweed butter, baby spinach leaves	32€
Three peppers in the heart of swordfish fillet, straw potatoes	38€
Turbot meunière, mashed potatoes	38€
Seabath , smoked butter, fennel	42€
Half roasted cauliflower with seaweed and parmesan	18€

DESERTS

Intense chocolate mousse, buckwheat praliné	12 €
Rice pudding with salted butter caramel and puffed rice	13 €
Citrus fruit vacherin	16 €
Farmhouse Cantal, green salad	11 €
XXL casserole cookie, (≈ 15 min)	26 €