



CARTE

ENTRÉES

Sardine en boite excellence millésimées	12 €
Tartinette de tarama maison	9 €
Huitres vivifiées (3 pièces)	12 €
Sashimi de cœur de filet de thon pistou menthe coriandre	19€
Tartare de saumon et concombre à la Japonaise	17 €
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 €

PLATS

Poulpe doré, bouillon harissa , grenailles	35 €/70€
Dos de cabillaud au beurre d'algues, pousse d'épinards	32 €
Trois poivres dans le cœur de filet d'espadon, pommes paille	29 €
Turbotin meunière, pommes purée au beurre	49 €
Bar papillon cuit doucement comme une Duglère , fenouil	39 €
Demi chou-fleur rôti aux algues parmesan	18 €

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre	7 €
Pousses d'épinard	7 €
Pommes paille	7 €

DESSERTS

Mousse au chocolat intense, praliné sarrasin	12 €
Figues rôties au miel, riz au lait onctueux vanillé	13 €
Cantal entre deux	11 €
Cookie à la casserole XXL, (≈ 20 min)	26 €



CARTE

STARTERS

Premium vintage tinned sardines	12€
Crispy tarama tartine	9 €
Livened-up oysters (3 pieces)	12 €
Tuna fillet sashimi with mint and coriander pesto	19 €
Japanese-style salmon and cucumber tartare	17 €
Ripe tomatoes, a hint of ginger	14 €
Creamy burrata, bottarga, rocket and toasted focaccia	16 €
Sautéed bouchot mussels, cream with mild spices	13 €
Crispy prawns, spicy mayonnaise	19 €
Prawns flambéed with gin and zaatar (3 pieces)	21 €

MAINS COURSES

Grilled octopus, mild harissa broth with potatoes	35€/70€
Cod fillet with seaweed butter, baby spinach leaves	32 €
Three peppers in the heart of swordfish fillet, straw potatoes	29€
Turbot meunière, buttered mashed potatoes	49€
Bar butterfly gently cooked like a Duglérè, fennel	39€
Half roasted cauliflower with seaweed and parmesan cheese	18€

SIDES

Mashed potatoes	7 €
Spinach shoots	7 €
Straw potatoes	7 €

DESERTS

Intense chocolate mousse, buckwheat praline	12 €
Roasted figs with honey, creamy vanilla rice pudding	13 €
Farmhouse Cantal	11 €
XXL casserole cookie, (≈ 20 min)	26 €