



CARTE DU JOUR

ENTRÉES A PARTAGER

Petit Mousse (2 St Jacques , 4 praires, 250g bulots 4 huitres)	59 €
Sardine en boite excellence millésimées	12 €
Tartinette de tarama maison (3 pièces)	9 €
Huitres vivifiées (3 pièces)	12 €
Sashimi de cœur de filet de thon, pistou menthe coriandre	19€
Burrata crémeuse, poutargue, roquette	16 €
Crevettes croustillantes, spicy mayo	19 €
Gambas flashées , gin, zaatar (3 pièces)	21 €
Saumon brulé au zaatar	20€
Bulots mayo aux 5 épices (250g)	11€
Moules de Bouchot , sauce épices douces	13€

PLATS

Poulpe doré, bouillon harissa, grenailles	39 €/72€
Bar en portefeuille, beurre fumé et fenouil	42€
St Jacques beurre blanc saké miso (5 pièces)	39€
Cabillaud au beurre d'algues, pousse d'épinards	36 €
Demi chou-fleur rôti aux algues, parmesan	18 €
Steak d'espadon aux 3 poivres pommes pailles	39 €
Darne de turbot meunière purée de pommes de terre	38 €

DESSERTS

Mousse au chocolat praliné sarasin	13 €
Cantal entre deux, salade verte	11 €
Vacherin aux agrumes fleur d'oranger bergamote	16 €
Cookie à la casserole XXL, (≈ 15 min)	26 €



CARD OF THE DAY

STARTERS TO SHARE

Petit Mousse (2 scallops, 4 clams, 250g whelks, 4 oysters)	59€
Premium vintage tinned sardines	12€
Homemade tarama tartine (3 pieces)	9 €
Oysters, Vive sauce (3 pieces)	12 €
Tuna fillet sashimi with mint and coriander pesto	19 €
Creamy burrata, bottarga, arugula	16 €
Crispy prawns, spicy mayonnaise	19 €
Prawns flambéed with gin and zaatar (3 pieces)	21€
Salmon with zaatar just burning	20€
Whelks with five-spice mayonnaise (250g)	11€
Bouchot mussels, mild spice sauce	13€

MAINS COURSES

Grilled octopus, mild harissa broth with potatoes	39€/72€
Sea bass , smoked butter and fennel	42€
Scallops with butter, sake miso sauce (5 pieces)	39€
Whiting fillet with seaweed butter, baby spinach leaves	36€
Half roasted cauliflower with seaweed and parmesan	18€
Swordfish steak with three peppers and potatoes	39€
Turbot meuniere with mash potatoes	38€

DESSERTS

Chocolate mousse with praliné sarasin	13 €
Farmhouse Cantal, green salad	11 €
Vacherin with citrus fruits, orange blossom and bergamot	16 €
XXL casserole cookie, (≈ 15 min)	26 €