



## **VIVE LE MENU ICONIQUE 89€**

*Servi pour l'ensemble de la table au dîner*

*Hors jours fériés*



**Tarama maison aux herbes**

*Homemade tarama with herbs*



**Saumon brûlé au zàatar , huile d'olive citronnée**

*Seared salmon with za'atar and lemon-infused olive oil*



**Wok de saint jacques aux légumes**

*Wok of scallops with vegetables*



**Chou fleur rôti caccio e pepe**

*Roasted cauliflower with caccio e pepe*



**Filet de bar au soja , riz vapeur**

*Sea bass fillet with soy sauce, steamed rice*



**Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive**

*Intense chocolate mousse, olive oil and salt*

## ENTRÉES / STARTERS

### VIVE LES CLASSIQUES / CLASSICS

Huîtres du moment les 6 / 22€  
*Oysters of the moment*

Tarama maison aux herbes 13€  
*Homemade tarama with herbs*

Crevettes croustillantes, spicy mayo 19€  
*Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise*

Moules gratinées au Nduja et céleri 17€  
*Mussels au gratin with Nduja and celery*

### VIVE LE CRU/ RAWS

Tataki de thon, vinaigrette Kalamansi 22€  
*Tuna tataki with calamansi vinaigrette*

Saumon brûlé au zaatar , huile d'olive citronnée 20€  
*Salmon seared with zaatar, lemon olive oil*

Sériole maturée 7 jours, sauce ojo blanco 24€  
*Matured yellowtail , seven days with ojo blanco sauce*

Carpaccio de gamberoni agrumes et herbes fraîches 28€  
*Carpaccio of king prawns with citrus fruits and fresh herbs*

### VIVE LE VEGETAL/ VEGGIES

Asperges blanches , vinaigrette pamplemousse rhubarbe 19€  
*White asparagus with a grapefruit and rhubarb vinaigrette*

Pousses d'épinard en salade, ponzu copeaux de bonite séchée 18€  
*Baby spinach salad with ponzu and bonito flakes*

Demi Choux fleur rôti caccio e pepe 16€  
*Half roasted cauliflower cacio e pepe*

## PLATS / MAIN COURSES

### VIVE LE CHAUD / HOTS

Bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur 42€  
*Steamed bar with soy sauce, chives, ginger, steamed rice*

Wok de saint jacques aux légumes (*choux , vermicelles, soja , carottes*) 35€  
*Wok of scallops with vegetables*

Steak de thon aux 3 poivres , pommes pailles 39€  
*Tuna steak with 3 peppers and straw potatoes*

Pasta al vongole 29€  
*Pasta with clams*

¼ ou ½ Poulpe, bouillon d'une douce harissa , sucrine grillée 39€/72€  
*¼ or ½, golden brown, broth thickened with mild harissa ans salad*

### SUPPLEMENTS GARNITURE/ SIDE DISHES

Patatas bravas mayo cajun / riz vapeur / sucrine grillée 9€  
*Cajun-style spicy potatoes with mayonnaise / Steamed rice /salad lettuce*

### VIVE LA DOUCEUR / SWEETNESS

Fromage Comté affinés , pousses d'épinards 18€  
*Cheese plate with salad*

Mousse au chocolat intense, fleur de sel et huile d'olive 16€  
*Intense chocolate mousse, olive oil and salt*

Pavlova aux fruits exotiques 18€  
*Pavlova with exotic fruits*

Tarte fine aux pommes , crème crue 14€  
*Warm apple tart with raw cream*