



A partager

Avocado toasts...14€
Avocado toast

Acras de morue ...19€
Codfish fritters

Nos Salades

Salade niçoise au thon jaune de notre pêcheur ...32€
Nicoise salad with yellow tuna

Salade healthy ...26€
Healthy salad

Salade de jeunes pousses, truffe d'été et miso séché ...32€
Young plants salad, summer truffle and dried miso

Burrata des pouilles 125gr, et son caviar d'aubergines ...24€
125gr Burrata from Les Pouilles, and smoked eggplant

Nos assiettes sur le pouce

Ceviche de pêche locale, leche de tigre carotte et fruit de la passion ...26€
Local fish Ceviche, leche de tigre carrot and passion fruit

Linguine à la langouste et aux courgettes ...45€
Lobster pasta and zucchini

Lobster roll ...35€
Lobster roll

Pêche locale du jour grillée, curry de légumes et riz sauté ...32€
Local grilled fish, vegetables curry and roasted rice

Tartare de boeuf au couteau et ses frites maison ...34€
Beef tartar and french fries

Assiette de caviar Oscietre Petrossian ...250€ la boîte de 50gr
'Oscietre' caviar from the Petrossian house

Desserts

Assiette de fromages affinés, confiture du moment ...18€
Our cheeses plate, season jam

Mangue façon Melba en coupe glacée ...18€
Melba mango frosted way

Coco givrée ...16€
Frosted coconut

Carpaccio d'ananas, sirop au piment et condiment coriandre ...14€
Pineapple carpaccio, spices sirup and coriander

Crème au chocolat des caraïbes, sirop d'épices et rhum pays ...16€
Caribbean chocolat cream, spices sirup and island Rum

Glaces et sorbets maison ...14€
Homemade ice cream and sorbet

*Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle un tableau présentant les allergènes mis en œuvre dans chacune de nos recettes.
Veuillez noter que nos viandes bovines sont d'origine France et Allemagne
Prix nets en euros et service inclus.*