



Pour débiter

Ravioles de crevettes épicées et bouillon thaï
Vermicelle de soja & curry vert & coco fraîche 16€

Gaufre croustillante au marlin fumé
Crème double & citron vert & œuf de poisson volant 15€

Salade César et poulet boucané
Parmesan & anchois & croutons & piment végétarien 14€
Entrée / 22€ Plat

Foie gras mi- cuit au vieux rhum
Chutney piment végétarien & brioche croustillante 16€

Carpaccio de thon rouge et cacahuète
Oignon rouge & piment végétarien & citron vert & mozzarella
15€ Entrée / 22€ Plat

Friture croustillante de la mer
Tomates & salade & oignon rouge & sauce tartare 14€

Sushi croustillant et thon « cru mariné »
Avocat & tomate & sauce soja 14€

Plats chauds

Magret grillé à la braise
Aubergine farcie d'une fine ratatouille & basilic 20€

Bavette de bœuf grillée à la braise
Tranches fines de patates douces confites & grillées aux vieux
comté 21€

Côte de veau grillée sur l'os
Ravioles maison de fromage frais & jus légèrement crémé 25€

Carré d'agneau grillé à la braise
Tian de légumes confits aux anchois & jus tomaté 30€

Pluma Ibérique confite et grillée
Champignon péyi ail et persil & carottes multicolores glacées
25€

Pêche du jour rôtie
Aligot « KA-MANIOC » parmesan, gnocchis croustillants,
épinards en vinaigrette 23€

Chatrou grillé et déglacé au vieux balsamique
Différentes textures de carotte & jus d'une bisque réduite 23€

Crevettes sauvages décortiquées grillées
Tomate farcie d'une fine ratatouille & parmesan & basilic &
jus épicé 25€

Plats à partager
2 / 3 personnes

Accompagnés de frites fraîches & carottes & salade

Épaule d'agneau	1kg 200 / 65€
Entrecôte	1kg / 70€
Côte de bœuf	1kg / 70€
Carré de porcelet	1kg 200 / 65€
Pintade entière	1kg 200 / 60€

Desserts

Financier tiède d'ananas & banane & sorbet passion 10€

Carpaccio d'ananas & madeleines tièdes & glace vanille 10€

« Choc orange » en pluri texture 12€

Sablé citron & meringue croustillante & basilic & passion 10€

Assiette de fromages affinés « Bordier et Marjolait » 18€