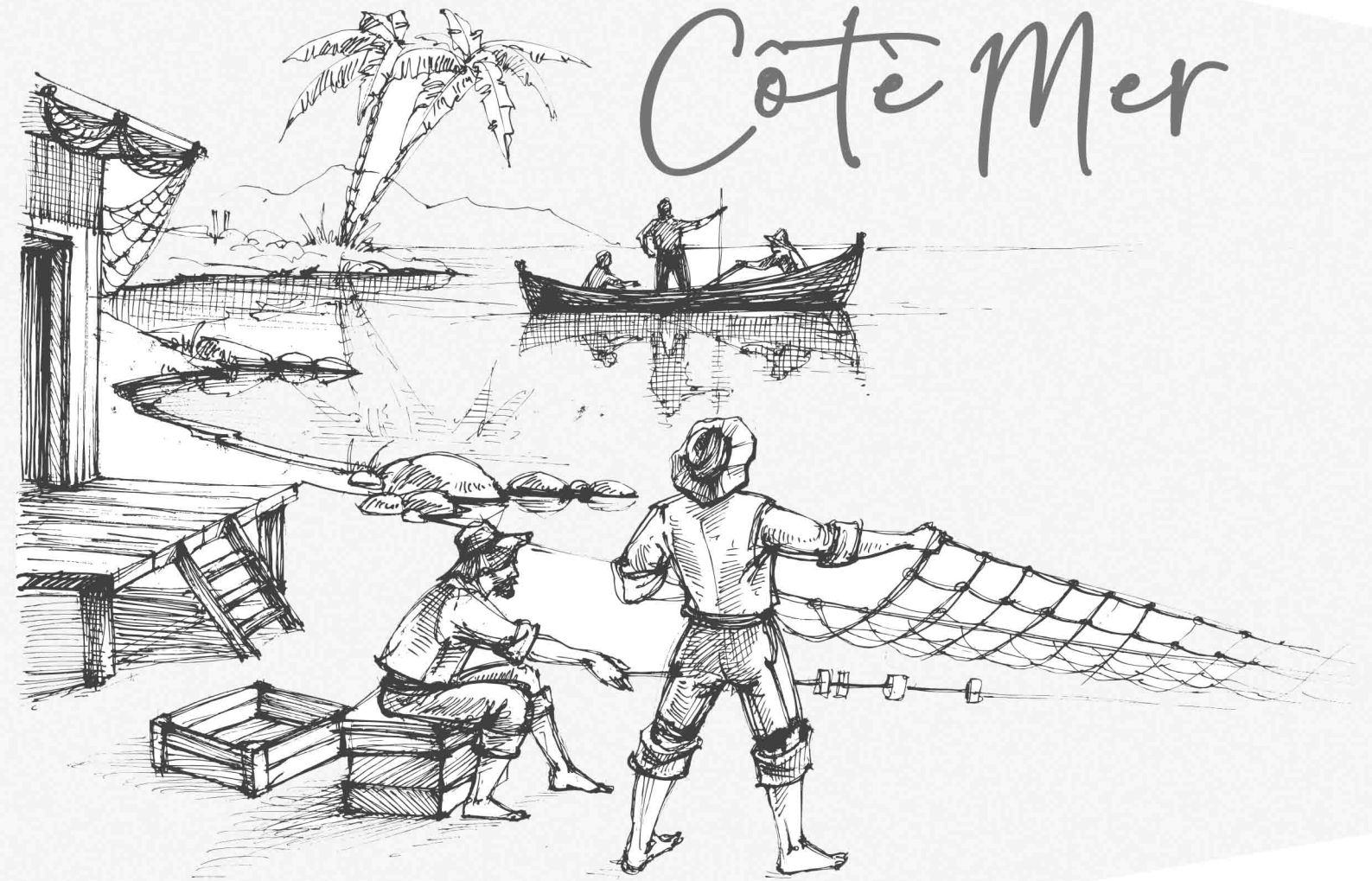


# Côte Mer



Harold's  
L.

# Formules

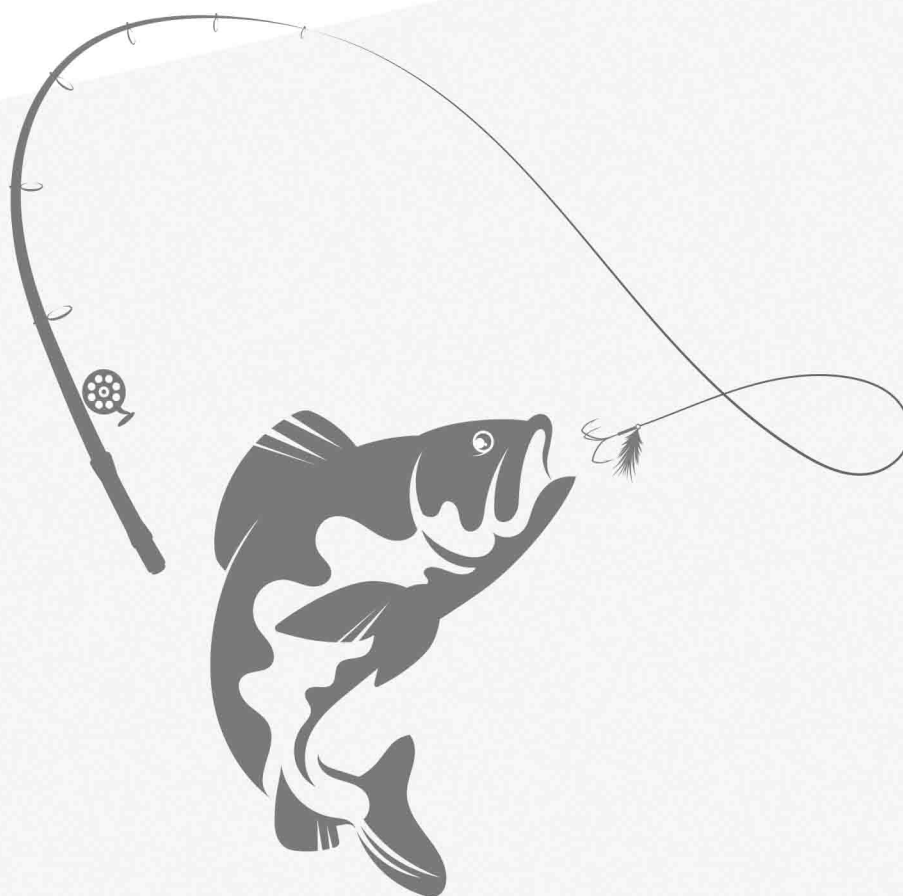
## **RALÉ SÈNN AN À L AVEUGLE**

**Laissez-vous embarquer dans notre univers marin**

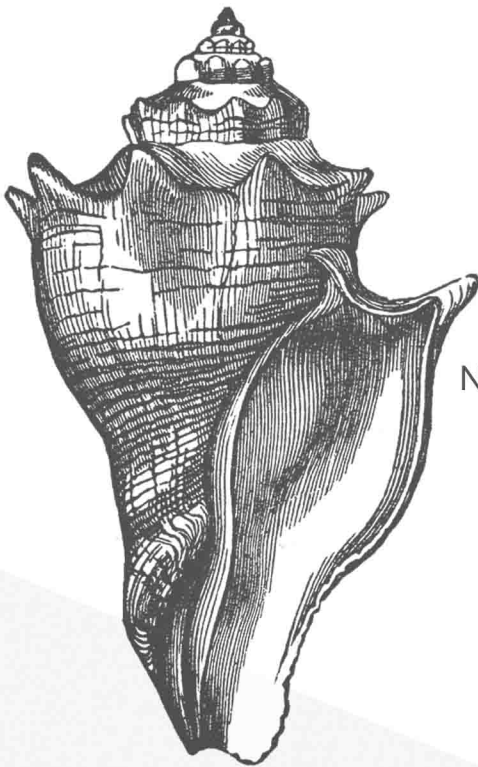
**Plat du jour 19€**

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 24€**

**Entrée - Plat- Dessert 30€**



# Carte



## POUR COMMENCER

### **Thon, pomme d'eau 16€**

Le thon fumé maison,  
condiment pomme d'eau,  
gel citron vert, herbes du jardin

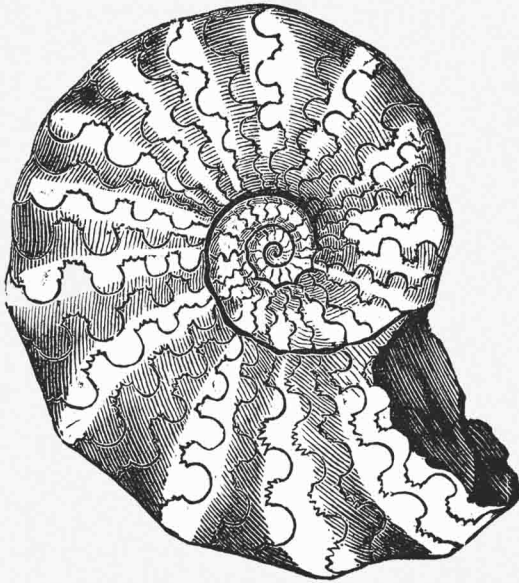
### **Crevettes rouges, riz 15€**

Notre version de la fricassée d'écrevisses,  
riz, bisque réduite,  
mayonnaise coco

### **Pieuvre, giraumon 12€**

Petit chausson croustillant au chatrou,  
crème de giraumon au chadron béni,  
huile verte

# Carte



## CÔTÉ POISSONS

### **Sarde rouge 27€**

Filet de sarde rouge rôti sur peau,  
mousseline de papaye verte,  
beurre blanc au curcuma du jardin,  
chips de patate douce

### **Requin 22€**

Comme un touffé de requin  
au beurre de roucou,  
riz au chorizo et poivron rouge grillé

### **Bonite 28€**

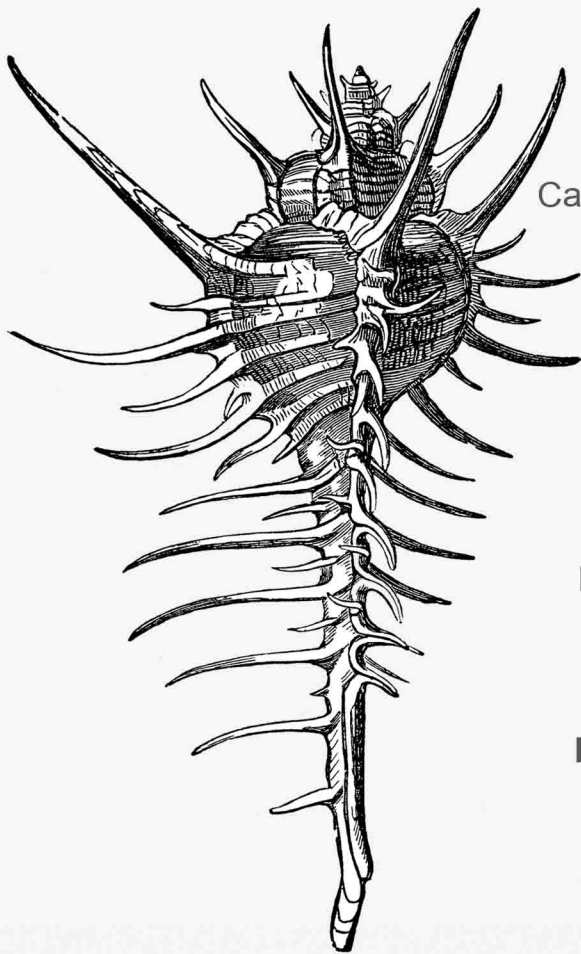
Canon de bonite grillé à la plancha,  
igname en jeu de textures,  
jus de viande au foie gras

## CÔTÉ MER & TERRE

### **Pièce d'entrecôte 30€**

Pièce d'entrecôte légèrement fumée  
puis grillée à la plancha,  
frites de fruit à pain,  
mayonnaise au hareng saur

# Gourmandises



## **Ananas, coco 9€**

Carpaccio d'ananas du nord de la Martinique,  
sorbet coco maison,  
zeste de citron

## **Crème brûlée 12€**

La crème brûlée  
au goût du jour

## **La Brioche perdue 13€**

Brioche caramélisée, crème mascapone  
au nougat pistache, gel coco,  
sauce caramel au vieux rhum

## **Infusion Péyi ou Café Gourmand 12€**

Notre sélection de gourmandises  
du jour accompagnée  
d'une infusion péyi du jour ou d'un café