

# TAPAS

Accras de morue sauce chien 8€

Calamars frits ail/sel poivre façon Thai" 8€

Jambon serrano "18 Mois d'affinage" 9€

Pan con tomate 4€

Mini Brochettes de poulet

au satey/cacahuètes 7€

Falafel maison 7€

Houmous 4€

Couteau grillés vierge de légumes /huile d'olive 8€

Moules Gratinées à l'aioli 8€

Nems de Chèvre/Miel 8€



Planche à Partager pour 2

Accras , Houmous ,Nems de chèvre , Calamars , Pan con tomate , Serrano

18€

# ENTREES

Ceviche de Bar "Leche de Tigre" : coco/citron vert 12€

Oeuf cocotte façon meurette 10€

Salade de Boeuf mariné aux saveurs mexicaine 10€

# PLAT VEGAN



SELON LE  
MARCHÉ  
CONSULTEZ  
AUSSI NOTRE  
ARDOISE

# VIANDES

Filet de bœuf « Français » grillé ,girolles sautées ,jus réduit  
,écrasé de pommes de terre 23€

Magret rôti "IGP Sud ouest" ,figues confites,jus réduit  
et ravioles au chèvre 23€

Joue de Porc confites basse température au vin de pays 22€

Chicken Chips: Poulet pané aux graines/oignons frits  
frites maison et et ketchup de carottes 15€



# POISSONS

SELON LE  
MARCHÉ  
CONSULTEZ  
AUSSI NOTRE  
ARDOISE

Poisson entier : Selon arrivage

Fish&Chips: Cabillaud en tempura, frites maison, sauce tartare 15€

Morue gratinée à l'Aioli, risotto de riz vénéré  
et embeurrée de choux 19€

Calamars « Méditerranée », grillés à la planxa, vierge pommes  
granny/fenouil/citron vert, crème de curcuma  
écrasé de patate douce vanillé 22€

Parillade de Poissons: filets grillés selon arrivage  
moules, coqueaux, gambas, calamars, aioli du chef et polenta  
croustillante 29€

Filet de Bar "Méditerranée", crème à l'oseille  
et polenta croustillante 22€



# DESSERT

Fraîcheur des îles: tartare d'ananas mariné

à la menthe fraîche, mousse coco glace pina colada 8€

Profiteoles XXL du chef: choux maison,  
chocolat noir fondue et chantilly 10€

Tarte citron/mojito « déstructurée ». 8€

Café gourmand : assortiment de 4 desserts maison 12€

Fondant au chocolat 8€

SELON LE  
MARCHÉ  
CONSULTEZ  
AUSSI NOTRE  
ARDOISE

