

Pour commencer

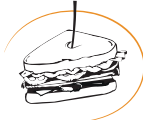
ENTRÉES



- Gratin de moules parfumées au curry14 €
Brunoise de courgettes
- Queues de crevettes Lady Rose,14 €
decortiquées
Zestes de citron vert, sauce ail et persil
- Velouté de potimaron au gingembre15 €
Dés de foie gras et croûtons dorés
- Foie Gras de Canard préparé par nos soins.....18 €
Confiture d'oignons confits, pain aux figues

Sur le pouce

CLUBS & PLANCHES



- Caviar d'Aubergines12 €
Tomates confites, totopos croustillants et salade mélangée
- Assiette de Saumon d'Ecosse en Gravlax.....15 €
et oeuf râpé
Mesclun de salade et Tzatziki à notre façon
- Club sandwich au blanc de volaille Label rouge..16 €
Suprême de volaille, tomate, oeuf, bacon, sucrose, mayonnaise
- Planche mixte terre et mer22 €
Sélection de charcuterie, fromage, saumon gravlax et condiments

Jusqu'à 10 ans

FORMULE ENFANT



12 €

Filet de poisson frais
ou de volaille à la plancha*

Concassé de tomates fraîches

Accompagné de frites fraîches, riz parfumé
ou légumes frais de saison

Fondant au chocolat

Sirop de votre choix

Un peu de fraîcheur

SALADES & CEVICHE



- César Cambarou16 €
Suprême de poulet snacké, copeaux de parmesan, bacon, croûtons, tomates cerises, salade sucrine
- Salade de Magret fumé16 €
Juliennes crues de pomme et betterave rouge, oeuf râpé, tomates cerises, salades mélangées, éclats de cacahuètes et copeaux de parmesan
- Céviche de Poulpe de Galice et crevettes.....17 €
Avocat, tomate, concombre, citron vert et coriandre frais
- César aux queues de crevettes Lady Rose18 €
Légèrement marinées, croûtons dorés, bacon, tomates cerises et parmesan, salade

Inspiration Italienne

PÂTES & RISOTTO



- Linguines aux crevettes Black tiger.....24 €
Fondue de tomates fraîches, huile aux herbes fraîches
- Risotto crémeux aux noix de St Jacques.....24 €
Légumes et parmesan râpé

Nos classiques revisités

POISSONS & CRUSTACÉS*



- Burger de crevettes et cabillaud.....22 €
Buns brioché, légumes croquants, bacon et fondue d'oignon, frites fraîches
- Wok de poissons et crevettes.....24 €
Crème à la citronnelle, feuilles de roquette et riz parfumé



Le poisson entier
cuit à la plancha
Suivant la saison, proposé au
poids (nous consulter)
Les 100 g 9 €



Faites votre choix parmi une entrée,
un plat principal et un dessert.

Gratin de moules parfumées au curry
Brunoise de courgettes

Salade de Magret fumé et foie gras
Julienne de pomme et betterave rouge

Velouté de potimaron au gingembre
Dés de foie gras et croûtons dorés

Wok de poissons

Crème à la citronnelle, feuilles de roquette et riz parfumé

Marmite de poulet « Label rouge » et crevettes bio
Lait de coco, cacahuètes et riz parfumé

Pavé de Rumsteak simmental
Sauce au poivre noir, médaillon de moelle

Minestrone de fruits frais
Menthe fraîche et sorbet passion

Financier aux fruits de saison
Coulis de fruits rouges

Crème renversée à l'ancienne, cuite en verrine
Crumble croustillant

Conclure en douceur

FROMAGE & DESSERTS



- Cabecou mariné à l'huile d'olive et aromates9 €
Fruits secs et mesclun de salades
- Interprétation du Tiramisu léger à notre façon9 €
Biscuit imbibé au café et mascaprone
- Minestrone de fruits frais, meringue9 €
Menthe fraîche et sorbet passion
- Financier aux fruits de saison.....9 €
Coulis de fruits rouges
- Crème renversée à l'ancienne, cuite en verrine9 €
Crumble croustillant
- Cookie géant aux pistoles de chocolat cuit10 €
à la poêle (Cuisson 8')
Glace vanille artisanale
- Café gourmand11 €
Servi avec notre de sélection de 3 gourmandises

La touche finale

GLACES ARTISANALES



- Bounty9 €
Chocolat, noix de coco, coco râpé, sauce chocolat, crème fouettée
- Fruitella9 €
Fruits rouges, citron, fruits de la passion, coulis de fruits rouges, crème fouettée
- Délice de fruits9 €
Fruits de la passion, mangue, ananas frais, meringue, crème fouettée
- Liégeois chocolat9 €
Chocolat, vanille bourbon, sauce chocolat, crème fouettée
- Rouge et blanc9 €
Fruits rouges, vanille bourbon, fruits rouges frais, coulis, crème fouettée
- Coupe de Glaces ou sorbets artisanaux
2 Boules5 €
3 Boules7 €

Notre spécialité* LES PLANCHAS

Composez votre plancha vous-même,
2 demi-portions minimum par personne.

Toutes nos planchas sont servies avec notre fameuse
« sauce secrète » et accompagnées, au choix
de frites, riz parfumé, légumes frais de saison
ou mesclun de salades.

	Portion	1/2 portion
Filet de volaille certifié Label Rouge (180 gr)	20 €	10 €
Longe de Cabillaud cuite sur la peau (180 gr)	24 €	12 €
Pavé de Saumon d'Ecosse (180 gr)	24 €	12 €
Longe de thon rouge qualité Sashimi (180 gr)	26 €	13 €
Crevettes Vannamei, ouvertes en papillon	28 €	14 €
Noix de Saint Jacques (180 gr)	28 €	14 €
Tentacules de Poulpe (200 gr)	30 €	15 €
Gambas Black Tiger, ouvertes en papillon	30 €	15 €
Plancha Découverte	35 €	
Plancha Cambarou	40 €	

Nos classiques revisités VIANDES & VOLAILLE*



- Marmite de poulet et queues de crevettes22 €
Lait de coco, cacahuètes et riz parfumé
- Beef Burger à l'accent Argentin.....22 €
Notre recette, servi dans un bun brioché, manchego, tomate, fondue d'oignons, bacon et sauce chimichurri
- Travers de porc français, (480 gr)24 €
marinés et cuits à basse température
Garniture de votre choix
- Pièce de boeuf simmental, (environ 300 gr)28 €
Sauce au poivre noir

*Poids brut des viandes, poissons et crustacés
avant cuisson, env. +/- 20 g

Notre équipe vous propose
chaque jour une cuisine maison
simple et authentique
préparée à partir de produits de qualité.



NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE
QUE NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.
Prix nets, taxes et service compris