

AU GRÉ DES SAISONS

ENTRÉES

- **Croustillant de légumes confits** et crème de roquette (poivrons, courgettes, tomates confites, thym, citron vert, ail) - 5,50€
- **Salade crevettes** et avocat, vinaigrette aux agrumes (huile d'olive, espelette, pamplemousse, orange, citron vert) - 7,00€

PLATS

- **Cordon Bleu** au Comté et lard fumé, grenailles rôties et mesclun - 16€
- **Croustillant de Lieu noir** et Patate douce façon Fish&Chips - 16€
- **Tartare de Boeuf à l'Italienne**, grenailles rôties et roquette - 18€
- **Tartare de Thon à la Méditerranéenne**, grenailles rôties et mesclun - 18€

À PARTAGER

- **Tataki de thon** (sauce tataki + oignons frits) - 8€
- **Toasts crevettes/avocat** (sauce agrumes + oignons frits) - 10€
- **Croque Finger Comté** et lard fumé (mesclun + vinaigrette) - 8€

BORDS DE MER

- **Huîtres x6** (beurre persillé, citron historié et vinaigre d'échalote) - 13€
- **Huîtres x12** (beurre persillé, citron historié et vinaigre d'échalote) - 26€
- **Assiette de Bulots** (mayonnaise maison) - 10€
- **Bouquet de Crevettes** (mayonnaise maison) - 7,50€

DESSERTS

- **Tarte Tatin**, caramel beurre salé et chantilly maison - 6€
- **Coulant Chocolat noir**, caramel beurre salé et chantilly maison - 6€