

COCKTAILS SIGNATURE

230

COS'MOROCCAN

VODKA INFUSÉE À LA MARJOLAINE, CITRON VERT, JUS DE CRANBERRY, COINTREAU

SAGE MARGARITA

TEQUILA INFUSÉE À LA SAUGE, JUS DE CITRON, COINTREAU

BASIL TOUCH

BEEFEATER, ANANAS FRAIS, BASILIC, JUS DE CITRON

TULUM'S TWIST

TEQUILA INFUSÉE À LA MENTHE, MAHIA À L'ANIS, SOUR MIX, FRENCH BITTER

TARAMA AUX OURSINS TOAST MELBA CROUSTILLANT		260
MESCLUN D'HERBES ET SALADES HUILE D'OLIVE, CITRON	*	120
ARTICHAUTS DU PAYS VAPEUR VIEUX VINAIGRE, AGRUMES, SÉSAME		210
SALADE DE FENOUIL FINEMENT RÂPÉ POUTARGUE, STRACCIATELLA, AGRUMES		260
AVOCAT GRILLÉ CONDIMENT DE POUTARGUE, GRENADE		290
SALADE NIÇOISE		340
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE À CRU MILLE FLEURS, RADIS		420
DAURADE EN GRAVELAX MARINÉE À L'ANETH VINAIGRE DE CONCOMBRE		320
CARBONARA DE CALMARS SAUVAGES	⑨ ● ≒	210
CARBONARA DE CALMARS SAUVAGES BŒUF FUMÉ	(1)	210

POUR TOUJOURS AU SELMAN

ŒUFS MIMOSA TRADITIONNEL		150
ŒUFS MIMOSA ŒUFS DE SAUMON, ANETH		230
TOMATES MOZZARELLA BASILIC, HUILE D'OLIVE		300
LA FAMEUSE ROMAINE SAUCE CAESAR		210
CARPACCIO COMME ON L'AIME À VENISE	(#)	260
"PIT'ZZA" SAUMON FUMÉ		320

CLUB SANDWICH, POMMES FRITES		300
LE BIG BURGER, FRITES		300
MAÏS GRILLÉ Comme un risotto au parmesan		310
POULPE DE ROCHE AU BARBECUE CONDIMENT TOMATE, OLIVES, CÂPRES, HARICOTS BLANCS		300
PACCHIERI DE HOMARD LÉGÈREMENT ÉPICÉ BISQUE		530
PAILLARD DE VOLAILLE SUR LA BRAISE TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA	©	300
CÔTE DE VEAU EN COCOTTE CRÈME, MORILLES	•	420
LES PIQUÉS		
PIQUÉ DE LOUP À LA GREC, TOMATE RÔTIE		400
PIQUÉ DE SAUMON EN AIGRE-DOUX LÉGUMES AU JUS MIJOTÉS	P	370
PIQUÉ DE MIXED GRILL D'AGNEAU SAUCE DIABLE	①	390
PIQUÉ DE FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE		400
EN PLUS		
POMMES ALLUMETTES		80
POMMES MOUSSELINE	V	80
LÉGUMES DES JARDINS ÉTUVÉS AU CERFEUIL	V	80
RIZ POÊLÉ CROUSTILLANT	V (1) (1)	100
PÂTES À LA TOMATE	V	120

DESSERTS

ANANAS, GRENADE, AGRUMES SURPRISE		160
MENTHE FRAÎCHE		
CHURROS	V	120
CARAMEL AU BEURRE DEMI-SEL		
GRATIN SOUFFLÉ DE CHOCOLAT PURE ORIGINE	V	250
GLACE VANILLE		
CRÈME BRÛLÉE À LA GOUSSE DE VANILLE	V	260
POUR 2		
DÉGUSTATION DE GLACES ET SORBETS		170

PORC

VEGETARIEN

SANS LACTOSE

B SANS GLUTEN

[√] POISSON DE PÊCHE