



CARTE BARBECUE

Chaque vendredi et samedi soir, découvrez notre carte spéciale barbecue, proposée de mai à septembre.

Every Friday and Saturday evening, discover our special barbecue menu, available from May to September.

NOS ENTRÉES | OUR STARTERS

Format généreux, se partage... ou se savoure seul !

Generous serving, to share... or savor alone!

TATAKI DE THON 17€

Thon fumé, main de bouddha confite et sauce Ponzu-Yuzu

Smoked tuna, candied buddha's hand, Ponzu-Yuzu sauce

LA RAVIOLE DE LANGOUSTINE 26€

Langoustine en raviole, gaspacho d'haricots de Paimpol, huile de menthe et mélisse

Langoustine ravioli, Paimpol bean gaspacho, mint and lemon balm oil

LE MAQUEREAU 14€

Maquereau cuit à la flamme, gel d'abricot, piment, cumin et feuilles de basilic

Flame-cooked mackerel, apricot gel, chili, cumin, basil leaves

LE POPCORN DE HAUT DE CUISSE 9€

Haut de cuisse de poulet pané et mariné façon thaï

Thai-style marinated and breaded chicken thigh

LES PANISSES 12€

Frites de farine de pois chiches et aioli

Chickpea flour fries, aioli

LA FLEUR ET SA DORADE 14€

Fleurs de courgette farcies de dorade, soupe de poisson façon bouillabaisse et gel d'agrumes

Zucchini blossoms stuffed with sea bream, bouillabaisse-style fish soup, citrus gel

LE HOTDOG DE POULPE 17€

Poulpe grillé, focaccia, confit d'oignons aux anchois, mayonnaise au pesto et gel de citron confit

Grilled octopus, focaccia, onion confit with anchovies, pesto mayonnaise, lemon gel

LE FOIE GRAS POP'S 24€

Billes de foie gras enrobées de coulis mangue-passion

Foie gras spheres, mango and passion fruit coulis

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES 30€

Charcuteries ibériques, beurre de fleurs, focaccia à la tomate

Iberian charcuterie, flower butter, tomato focaccia

NOS SALADES | OUR SALADS

TOMATES, PÊCHES ET BURRATA 24€

Tomates, pêches à l'hibiscus et à la vanille, burrata et pesto

Tomatoes, peach with hibiscus and vanilla, burrata, pesto

CREVETTES, AVOCATS ET AGRUMES 24€

Crevettes marinées au citron, ciboulette et échalotte, pamplemousse, pêche, sucrine

Lemon-marinated prawns, chives and shallot, grapefruit, peach, lettuce, lemon cream

PASTÈQUE, FÊTA ET MENTHE

16€

Pastèque, fêta, menthe ciselée, vinaigrette au citron vert et gingembre
Watermelon, feta, chopped mint, lime and ginger vinaigrette

LA CÉSAR

24€

Haut de cuisse de poulet confit, œuf mollet, tomate cerise, parmesan et tuile de pain
Confit chicken thigh, soft-boiled egg, cherry tomatoes, parmesan, bread tuile

LA NIÇOISE

28€

Tartare de thon aux anchois, artichaut, tomate, concombre, poivron, betterave et olives taggiasche
Tuna tartare with anchovies, artichoke, tomato, cucumber, bell pepper, beetroot and taggiasca olives

NOS GRILLADES | OUR GRILLADES

Viandes, poissons & légumes / Meat, fish & vegetables

DAURADE FARCIE

38€

Brousse, ail confit et pastis
Stuffed sea bream, fresh brousse cheese, confit garlic and pastis

TENTACULE DE POULPE

32€

Octopus tentacle

GAMBAS MARINÉES

36€

Marinated king prawns

CÔTELETTE D'AGNEAU

31€

Lamb chop

CÔTE DE VEAU GRILLÉE

29€

Grilled veal chop

CÔTE DE BŒUF

200€

Minimum 2 personnes
Prime rib steak (minimum 2 people)

MAGRET DE CANARD

28€

Duck breast

PLUMA IBÉRIQUE

28€

Iberian pork pluma

HAUT DE CUISSE DE POULET

22€

Chicken thigh

MAÏS GRILLÉ

Beurre paprika
Grilled corn, paprika butter

POIVRONS GRILLÉS

Ail confit
Grilled peppers, confit garlic

AUBERGINE GRILLÉE

Yaourt, persil et grenade
Grilled eggplant, yogurt, parsley and pomegranate

COURGETTES GRILLÉES

Pickled mustard
Grilled zucchini, mustard pickles

PATATE DOUCE

Sweet potato

Sauce au choix : **ROQUEFORT • POIVRE • VIERGE • AÏOLI • ROUILLE**

Sauce of your choice : Roquefort cheese • Pepper • Vierge (olive oil, tomato, herbs) • Aioli • Rouille

Marinade au choix / *Marinade of your choice*

MIEL, SOJA, GINGEMBRE

Honey, soy sauce and ginger

**YAOURT GREC, AIL CONFIT,
OIGNON GRILLÉ, PERSIL**

*Greek yogurt, confit garlic, grilled onion
and parsley*

THYM, CITRON, HUILE D'OLIVE

Thyme, lemon and olive oil

**RICARD, CITRON, AIL CONFIT,
HUILE D'OLIVE**

Ricard, lemon, confit garlic and olive oil

NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

LE CHOCOLAT

15€

Dôme de mousse au chocolat, insert vanille-tonka, crumble et crémeux
Chocolate mousse dome, vanilla-tonka insert, crumble, creamy ganache

LA TARTELETTE CITRON-MANDARINE

15€

Biscuit sablé, crème d'amande, crémeux citron, écorces et confit de mandarine
Shortbread biscuit, almond cream, lemon crémeux, mandarin zest and confit

LA CHARLOTTE AUX FRAISES

15€

Fraises fraîches et locales, crème légère à la vanille de Madagascar, biscuit au jus de fraises
Fresh local strawberries, light Madagascar vanilla cream, ladyfinger biscuit in strawberry juice

LA COUPE DE FRAISES MARINÉES

15€

Fraises marinées, chantilly à la vanille et au triple sec, brisures de spéculos
Marinated strawberries, vanilla and triple sec whipped cream, speculoos crumble

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

15€

Fruits frais soigneusement découpés par nos pâtisseries
Fresh fruit carefully cut by our pastry chefs

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME LOU CANESTEOU

15€

The platter of aged cheeses from the lou canesteou farm

NOS GLACES MAISON

5€ la boule de glace / 5€ the scoop of ice-cream

Nos crèmes glacées : chocolat, vanille, pistache / *Our ice creams: chocolate, vanilla, pistachio*
Nos sorbets : citron, fraise, mandarine / *Our sorbets: lemon, strawberry, mandarin*