



APIO

CELERY



ALTRAMUCES

LUPINS



CACAHUETES

CACAHUÈTES



DÍOXIDO DE  
AZUFRE Y  
SULFITOS

DIOXIDE DE SOUFRE ET SULPHITE



GRANOS DE  
SÉSAMO

GRAINS DE SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA

PELURES DE FRUITS



CONTIENE  
GLUTEN

GLUTEN



HUEVOS

OEUF



CRUSTÁCEOS

CRUSTACÉS



LÁCTEOS

LACTOSE



MOLUSCOS

MOLLUSQUES



MOSTAZA

MOUTARDE



PESCADO

POISSONS



SOJA

SOJA

**MENU DÉGUSTATION 60€**

PAIN ET COUVERTS. | 2€

**POUR TOUT DOUTE DEMANDER AU MAÎTRE**

10% TVA incluse

# ENTRÉES

**SOUP DE FRUITS DE MER** PARFUMÉE AU PERNOD, CREVETTES GRILLÉES ET COQUILLES ST. JACQUE. | 16€



**SALADE AVEC CREVETTES** GRILLÉES AVEC VINAIGRETTE À LA MANGUE, RAISINS SECS ET PIGNONS DE PIN. | 15€



**SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE** CARAMÉLISÉ AVEC RAISINS, POMME, VINAIGRETTE DE MÓDENA ET COULIS FRAMBOISE. | 15€



**SALADE DE BŒUF THAÏ** ET VINAIGRETTE BENISTY. | 18€



**TARTARE DE THON ROUGE** ALGUES NORI CROUSTILLANTS, OIGNON ROUGE ET CHIPS DE BANANE VERTE. | 23€



**SASHIMI DE THON ROUGE** AVEC SAUCE CEVICHE DE MANGUE ÉPICÉE. | 23€



**TATAKI DE THON ROUGE** SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME, GINGEMBRE ROSE ET SAUCE THAÏ. | 23€



**TATAKI DE SAUMON** SUR UN LIT D'ALGUES WAKAME, SAUCE TERIYAKI ET LA MAYONNAISE WASABI. | 17€



**TARTARE DE SAUMON** ET CRÈME D'AVOCAT. | 17€



**CREVETTES CROUSTILLANTES** AU PANKO AROMATISÉES AVEC BASILIC FRAIS ET SAUCE CHILI-DOUX. | 13€



# ENTRÉES

**COQUILLE ST. JACQUE** CROUSTILLANTES  
SAUCE DE POMME, HUILE DE TRUFE BLANCHE. | 8€



**CREVETTES PIL-PIL** CAYENNE FRAICHE,  
TOMATOES CHERRY ET BRANDY. | 16€



**VOL AU VENT FARCI** DE CRÈME DE POIREAU  
ET CREVETTES. | 14€



**SATAY DE CREVETTES** AVEC SAUCE  
AUX ARACHIDES [8U]. | 12€



**CALAMAR FRIT** MACÉRÉ AUX ÉPICES  
ET KIMCHI-MAYO. | 18€



**OEUF POCHÉ** À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS  
AVEC HUILE DE TRUFFES. | 9€



**CROQUETTE DE BRIE** CHAMPIGNONS ET TRUFFES  
AU MIEL DE CANNE. | 12€



**CAMEMBERT CROUSTILLANT** À LA CONFITURE  
GROSEILLE JAUNE. | 13 €



**GRILLÉ FOIE FRAIS** POMME CARAMÉLISÉES  
FLOCONS DE FROMAGE DE CHÈVRE  
ET COULIS DE MANGUE. | 22€



**CANNELONIS AVEC CÔTES DE PORC** MARINÉES  
AUX ÉPICES MEXICANES, GUACAMOLE  
TOMATES ÉPICÉES ET CORIANDRE. | 8€



10% TVA incluse

# PLATS PRINCIPAUX

**FETUCCINE À LA CRÈME** À LA TRUFFE NOIRE. | 18€



**LOUP DE MER** AVEC LÉGUMES SAUTÉS  
STYLE THAÏLANDAIS ET DES NOUILLES  
À BASE DE SOJA. | 24€



**LOUP DE MER CROUSTILLANTE** À LA SAUCE  
DU TAMARIN ET AU GINGEMBRE. | 24€



**CORVINA GRILLÉ** À LA TRUFFE NOIRE  
ET LÉGUMES. | 24€



**TURBOT GRILLÉ** ÉPINARDS À LA CRÈME ET  
SAUCE AU POIVRE NOIR. | 32€



**SOLE GRILLÉE** À LA CRÈME DE POIREAU ET SOJA  
LÉGUMES ET POMMES DE TERRE | 32€



**FILET DE SAINT PIERRE** Á LA  
SAUCE D'ORANGES. | 24€



**CREVETTES ROYALE TIGRE** Á LA  
CRÈME DE PERNOD. | 27€



10% TVA incluse

# PLATS PRINCIPAUX

**CARRÉ D'AGNEAU** ASSAISONNÉ A LA MOUTARD  
HERBES PROVENZAL ET SAUCE GRAVY. | 29€



**CONFIT DE CANARD** À LA SAUCE DE PORTO ET  
AROMATISÉE A LA FRAMBOISE. | 23€



**ENTRECÔTE BŒUF** AU FRILLE AVEC  
BEURRE AUX FINE HERBES. | 30€



**FILLET OF BŒUF** FOIE CAMELISÉ AVEC  
SAUCE AU VIN ROUGE. | 35€



**FILLET OF BŒUF** À LA SAUCE AU  
FROMAGE GORGONZOLA  
POIVRE NOIRE  
CHAMPIGNONS. | 30€



**BŒUF KA PRAO** BŒUF ET LÉGUMES SAUTÉS. | 22€



# MENU INFANTIL

**SPAGHETTI** À LA SAUCE  
TOMATE  
FROMAGE OU  
CARBONARA. | 10€



**POISSON CROUSTILLANTE** AVEC POMMES  
DE TERRE FRITES. | 10€



**POULET CROUSTILLANTE** AVEC POMMES  
DE TERRE FRITES. | 10€



10% TVA incluse

# DESSERTS

**CANNELLONIS CROUSTILLANTS** AVEC NUTELLA  
CRÈME ANGLAIS ET GLACE À LA VANILLE. | 7€



**DÉCONSTRUCTION DE GÂTEAU AU FROMAGE** À LA VANILLE  
ET POUDRE DE BISCUIT AVEC SAUCE AUX FRUITS ROUGE. | 7€



**COULANT AU CHOCOLAT** NOIR ET SORBET  
À LA FRAMBOISE. | 8€



**PÂTE FEUILLETÉE AVEC POMMES** CANNELLE  
ET GLACE À LA VANILLE. | 9€



**CRÈME BRÛLÉE** AU BAILEYS ET  
CHOCOLAT BLANC. | 8€



**DAME BLANCHE** MERINGUE SÈCHE  
SAUCE CHOCOLAT CHAUD  
ET GLACE VANILLE. | 8€



**CRÈME GLACÉE ET SORBETS** ET  
FRUITS ROUGES. | 7€



10% TVA incluse



MENU CREADO POR VANESSA BENISTY &  
DISEÑADA POR DAVID BENISTY



CREATED MENU BY VANESSA &  
DESIGN BY DAVID BENISTY



QR MENU

10% TVA include