



APIO

CELERY



ALTRAMUCES

LUPINS



CACAHUETES

CACAHUÈTES



DIÓXIDO 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. | 3€

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. | 24€



SASHIMI DE THON ROUGE AVEC SAUCE CEVICHE
DE MANGUE ÉPICÉE. | 24€



TATAKI DE THON ROUGE SUR UN LIT D'ALGUES
WAKAME, GINGEMBRE ROSE ET SAUCE THAI. | 24€



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. | 20€



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



CAMEMBERT CROUSTILLANT À LA CONFITURE
GROSEILLE JAUNE. | 13€



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



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



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. | 34€



SOLE GRILLÉE À LA CRÈME DE POIREAU ET SOJA
LÉGUMES ET POMMES DE TERRE | 34€



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. | 34€



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 CARAMELISÉ AVEC
SAUCE AU VIN ROUGE. | 35€



FILLET OF BŒUF À LA SAUCE AU
FROMAGE GORGONZOLA
POIVRE NOIRE. | 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. | 8€



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. | 8€



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