



MENU DU SUD 38€

Entrées

Foie gras mi-cuit Toast brioché, confiture d'oignons **supp.3€**

Soupe de poissons de roche Rouille, fromage, croûtons

Crevettes x6 Aioli maison

Salade César Salade, poulet frit, œuf, poitrine grillée, parmesan

Plats

Seiche à la plancha En persillade

Pavé de saumon Grillée à la plancha, sauce vierge

Pièce du boucher Grillée sauce chimichouri

Demi Magret Grillé sauce chimichouri

Desserts

Lasagne de poire caramélisée Glace vanille

Nage de fruits frais Infusion à la menthe, sorbet mangue

Tarte fine aux pommes Caramel au beurre salé, glace vanille

Moelleux au Chocolat et Nutella Crème anglaise

Fraisier déstructuré au Chocolat Blanc et Mascarpone

Mystère Glacé au Caramel au beurre salé

Assiette de Fromage **supp.3€**

Café gourmand **supp.3€**



Entrées

Crevettes x 8 Aïoli maison **13€**

Soupe de poissons de roche Rouille, fromage, croûtons **13€**

Tartare de Saumon Et guacamole d Avocat **14€**

Salade de Poulpe Mariné aux aromates et pommes de terre **14€**

Foie gras mi-cuit Toast brioché, confiture d'oignon **17€**

Salades repas & tartares

Bruschetta tomate Mozzarella et Jambon de pays **19€**

Salade César Salade, tomate, poulet pané, bacon, croûtons, parmesan **19€**

Salade de Poulpe Mariné aux aromates et pommes de terre **21€**

Salade Océane Salade, tomate, avocat, Saumon gravlax, crevettes, St Jacques **23€**

Tomates d Antan Burrata Jambon Duroc 30 mois d affinage **25€**

Tartare de Saumon Et guacamole d Avocat, Frites et Salade **25€**



Poissons

Servis avec risotto et légumes

Seiches à la plancha En persillade **24€**

Pavé de saumon Grillé à la plancha, sauce vierge **25€**

Macaronade Bisque de langoustine, Seiches, parmesan **27€**

Filet de loup Grillé à la plancha, sauce vierge **27€**

Grosses Gambas Grillées à la plancha, persillade **27€**

Poulpe grillé Grillées à la plancha, sauce chimichouri **29€**

Risotto de St Jacques et Gambas Grillées à la plancha **32€**

Parillada de la Mer Loup, saumon, seiche, gambas, St Jacques , **39€**
persillade, sauce vierge

Viandes

Servies avec purée et légumes

Pièce du boucher Grillée sauce chimichouri **24€**

Magret entier Grillé sauce chimichouri **28€**

Plat végétarien 22€



Desserts

Tarte fine aux pommes Caramel beurre salé, glace vanille **9€**

Moelleux au chocolat et Nutella Crème anglaise **9€**

Fraisier déstructuré au Chocolat Blanc et mascarpone **9€**

Nage de fruits frais Infusion à la menthe, sorbet mangue **9€**

Mystère Glacé au caramel au beurre salé **9€**

Lasagne de poire caramélisée glace vanille **9€**

Assiette de Fromages affinés **10€**

Café très gourmand **11€**

Menu enfant 14€ (-12 ans)

Sirop aux choix

Poulet Pané frites

ou

Saumon Frais frites **supp. 2€**



1 boule de glace

ou

Nage de fruits frais