

TAPAS

- Panisses au romarin 5.50 ✓
- Carpaccio de poulpe, paprika fumé 7.50
- Samossas de chèvre, noisettes, basilic 7.50 ✓
- Ceviche de poisson du jour (pêche locale) 8.00
- Beignets de gambas, aioli safrané 9.00
- Anchois marinés 7,00
- Piments de Padrón, fleur de sel, vinaigre de Xérès 5.50 ✓
- Palourdes à l'ail, vin blanc, persil 9.00
- Keftas de bœuf (local), tzatziki 8.00
- Assiette dégustation de tapas 19.50

ENTREES

- Soupe de poissons de roche de méditerranée, rouille maison 18.50
- Bûche de chèvre rôtie au miel, noisettes, butternut aux épices, tombée d'épinard 18.00 ✓
- Ceviche de poisson du jour (pêche locale), ají amarillo, citron vert, maïs, coriandre 19.00
- Assiette de poulpe tiède, pommes de terre safranées, paprika, Xérès 18.00

PLATS

- Raviolis maison au potimarron, espuma de gorgonzola 19.00 ✓
- Linguinis aux palourdes, ail, vin blanc, persil 19.00
- Tentacules de poulpe à la plancha, blettes, chimichurri, patates douces 22.00
- Poisson entier (selon pêche), sauce vierge, pommes de terre sautées, légumes 8.00 les 100g
- Tartare de bœuf (local), foie gras poêlé,
sauce huitre, huile de sésame, coriandre, frites maison 19.00
- Cheeseburger de bœuf charolais, pancetta, frites maison 17.50
- Epaule d'agneau au four, pommes de terre sautées, légumes (pour 2 personnes) 55.00

EXTRAS

- Frites maison 4.50 ✓
- Pommes de terre sautées à l'ail et au romarin 4.50 ✓
- Légumes de saison 5.50 ✓
- Salade verte (de notre potager, selon récolte), copeaux de parmesan 5.50 ✓

MENU ENFANT

- Steak haché de bœuf charolais (servi avec frites ou pâtes ou légumes) + 1 glace 13.50
- Filet de poisson frais (servi avec frites ou pâtes ou légumes) + 1 glace 13.50

✓ Plats végétariens

Tous nos plats sont faits maison - Produits frais - Poissons frais et sauvages
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets – service compris