



Pour Commencer (au comptoir ou à table)

La Terre

Fritto misto de légumes et mayonnaise au curry vert 	13 €
Houmous, toast et légumes croquants  (Pois chiches, maïs et aubergines servis avec légumes croquants)	14 €
Foie gras mi-cuit maison, chutney d'oignons rouges et figues	18 €
Planche de jambon ibérique, « pan con tomate »	20 €

La Mer

Huitres de Tamaris GIOL n° 3 - Méditerranée 100% naturelle - (6 pièces) – <i>Selon arrivage</i>	13 €
Saumon gravelax, mayonnaise wasabi et yuzu	14 €
Soupe de poissons (Accompagnée de croutons à l'ail et rouille)	14 €
Ceviche de loup, marinade citron vert et curry Madras	15 €
Tataki de thon et salade de choux blanc	17 €
Planche mer (Rillettes de thon au combava, tataki de thon, tempura de gambas et saumon gravelax)	20 €

Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

Tempura de loup façon fish & chips ou Croustillant de poulet	18 €
--	
Mousse au chocolat maison ou Deux boules de glace au choix	
--	
Une boisson au choix (Sirop, limonade, jus de fruits, coca ou ice tea)	

Les Plats


Les Viandes sélectionnées par la Maison METZGER

Tartare de bœuf aux herbes fraîches et frites maison	19 €
Filet de poulet cuit à basse température, jus de cuisson et purée de pommes de terre vitelottes	21 €
Bavette d'aloiau Black Angus à l'échalote et tempura d'haricots verts	24 €

Les Poissons

Fish & chips et sauce tartare maison	19 €
Dos de cabillaud en croûte de noix mélangées sur lit de courgettes à la menthe	21 €
Filet de turbot, sauce vierge tomates et grenades, légumes vapeurs et polenta croustillante	24 €

Les Risottos

Risotto prima verde aux petits légumes verts, lié à la burrata 	21 €
Risotto aux noix de coquilles Saint Jacques fraîches, émulsion de corail	24 €

Les Desserts

Tarte au citron meringuée	7 €
Dôme de chocolat aux cacahuètes façon « Snickers »	7 €
Saint-Honoré aux fraises et basilic	8 €
Minestrone de fruits exotiques	9 €
Douceurs et café	9 €