

PAILLOTE BAMBOU

ENTRÉES

CARPACCIO DE GAMBAS AUX AGRUMES, MARINADE PASSION & GINGEMBRE	20 €
TOMATES COULEURS & BURRATA Pistou aux pignons de pins, amandes & coulis balsamique	19 €
TATAKI DE BŒUF, SALADE DE PAPAYE ET MANGUE VERTE À LA CORIANDRE Marinade soja, gingembre & piment doux	18 €
THON MI-CUIT EN CROÛTE DE SÉSAMES, SALADE CROQUANTE ET CACAHUÈTE	19 €

FRUITS DE MER

6 HUÎTRES DE BOUZIGUES DE PASCAL MIGLIORE	18 €
6 HUÎTRES SPÉCIALE CAMARGUE	22 €
BOUQUET DE CREVETTES	23 €
BOL DE BULOTS	16 €
BOUQUET DE LANGOUSTINES	30 €

> PLATEAU LE PETIT MAREYEUR 110 €
(pour 2 pers.)

Huîtres de Bouzigues (x12),
bulots (x8), crevettes (x8),
langoustines (x6), tourteau entier

SALADES

> Servies uniquement
au déjeuner

HEALTHY BOWL Mélange céréales quinoa, avocat, mangue, wakamé, fèves, concombre, carotte, tomates, oignons frits, ananas, tataki de thon, sauce healthy à la coriandre	22 €
LITTLE ITALY Mélange de penne et pistou au basilic, pignons de pin et parmesan, tomates, poivron et artichaut confits, tomates cerises, burrata, jambon Serrano, foccaccia	22 €

PLATS

POULPE SNACKÉ, ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE CURRY / GINGEMBRE ET SA SAUCE VIERGE À LA GRENADE	33 €
LINGUINIS AUX GAMBAS, CRÉMEUX AU CAJUN ET SA SALADE DE COCO	31 €
DOS DE CABILLAUD EN CROUTE DE CHORIZO BOUQUET DE LÉGUMES ET POMMES MITRAILLE, SAUCE VIN ROUGE	29 €
BROCHETTE DE POULET JERK & CONFIT D'OIGNONS SALADE DE RIZ & AVOCAT	27 €
FILET DE BŒUF, SAUCE MORILLE ET RHUM VIEUX ET SES POMMES MITRAILLE À L'AIL CONFITES	35 €
CARRÉ D'AGNEAU FRANÇAIS 6 CÔTES, JUS CORSÉ AU VIN ROUGE POMMES MITRAILLE & BOUQUET DE LÉGUMES PRINTANIER	69 € POUR 2

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

> Purée de pommes de terre à la truffe d'été	8 €
> Bouquet de légumes croquants au piment d'Espelette	8 €
> Pommes de terre mitraille confites à l'ail	8 €

SUGGESTIONS

RETOUR DE PÊCHE (SELON ARRIVAGE)
POISSON ENTIER 12 € / 100GR
Beurre citron/thym, purée de pommes
de terre à la truffe d'été

TOMAHAWK D'ANGUS 11 € / 100GR
À LA TRUFFE D'ÉTÉ
Pommes mitraille, sauce morille
et rhum vieux

DESSERTS À PARTAGER

LA PROFITEROLE AU CHOCOLAT Glace chocolat, glace vanille & pécan, glace vanille, sauce chocolat	20 €
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES & VERVEINE Meringue, fruits rouges et chantilly à la verveine	22 €

DESSERTS

TIRAMISU FRAMBOISE / COQUELICOT Coulis framboise, crémeux coquelicot, framboises et cookies maison	12 €
TARTE PASSION MERINGUÉE Sablé breton	12 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Mini fondant au chocolat, mini tiramisu fruits rouges, mini tarte passion meringuée, cookies et madeleine	14 €

COUPES GLACÉES

JE T'AIME Glace coco, mangue et ananas, coulis exotique, salade de fruits, mini baba et chantilly	12 €
PASSIONNÉMENT Glace fraise, framboise et vanille, fruits rouges, coulis fruits rouges, meringue et chantilly	12 €
À LA FOLIE Glace chocolat, caramel et vanille pécan, coulis caramel au beurre salé de Guérande, cookies et chantilly	12 €

MENU ENFANT 15 €

> Filet de poulet ou filet de daurade
> Linguine, légumes croquants ou pommes de terre
confites

> Glace au choix

> Boisson au choix