

POUR PICORER

Houmous	7,00 €
Rillettes de sardine	7,50 €
Calamaritos en persillade	13,00 €
Charcuteries , jambon blanc aux herbes, mortadelle à la pistache, noix de boeuf séchée	17,00 €
Crevettes sautées sauce aigre douce	13,00 €

CÔTÉ FROID

La salade des îles, quinoa, pousses d'épinard, légumes croquants, féta grillée, sauce curry-coco-citron vert, graines de courge et tournesol	20,90 €
Ceviche d'Espadon aux agrumes, mesclun	21,90 €
Tartare de Boeuf à l'asiatique, coupé au couteau, mesclun, frites	24,90 €

Nous vous informons que nous n'acceptons ni les tickets restaurants, ni les chèques vacances

CÔTÉ CHAUD

Les Travers de porc, confits à basse température, sauce BBQ maison,
frites, mesclun 24,90 €

Le Merlu, dos de Merlu, crumble au parmesan, sauce vierge, légumes rôtis,
riz basmati 25,90 €

Le Thon, mi cuit à la plancha, sauce coco-citron vert, écrasé de pomme de
terre et légumes rôtis 28,90 €

SELON ARRIVAGE...

Poisson sauvage, entier à partager, rôti au four,
servi avec un assortiment de garnitures, sauce du jour, découpé par nos soins.
(Environ 1kg/pièce) 12,50 € les 100gr

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans max)

Aiguillette de poulet panée ou poisson pané, frite 12,90 €
Glace enfant

Assiette d'accompagnement supplémentaire : légumes, riz, frites 6,50 €

Nous vous informons que nous n'acceptons ni les tickets restaurants, ni les chèques vacances