


LES INCONTOURNABLES

- Blancs de Calamars grillés, Mesclun, Artichauts, tomates confites & Olives taggiasche 26 €
- Assiette LUNA : Tartare de Daurade Royale à la mangue fraîche, Salade japonaise, Thon rouge cru mariné sauce Véga aux cacahuètes (légèrement relevée), Saumon mariné à l'aneth 26 €
- Thon cru mariné sauce Véga & cacahuètes (légèrement relevé), Salade Japonaise 26 €
- Mizzuna aux Gambas marinées à l'huile de sésame & Crevettes 26 €


NOS 'BIG SANDWICHES' avec frites ou salade

- Club Sandwich, pain aux Céréales :
Poulet & Bacon ou Thon ou Saumon fumé 25 €
- Cheeseburger au Bœuf Black Angus, Peccorino aux poivres, oignons cuits, tomate, pain au Maïs 25 €
- Cheeseburger Végétarien au Steak de Soja, cheddar, oignons, tomate, pain au Maïs 25 €

LES PLATS FROIDS

- Assiette de Légumes d'Hiver, Huile de Basilic, Roquette  22 €
- Assiette de Légumes d'Hiver, Copeaux de Pécorino aux poivres, Roquette 22 €
- Marbré de Foie gras maison & Chutney d'oignons confits 26 €
- Gravlax de Saumon, Tomates et Cébettes sur mousseline de pois chiche au Quinoa 24 €
- Burrata di Buffala & Aubergines snackées, Champignons & Poivrons cuits, Tomates crues et confites 24 €
- Salade façon Niçoise au Thon confit à l'huile d'olive, œuf, tomates & Sucrine 23 €
- Tartare de Thon aux Aubergines confites & noix de Pécan, Tomates, cébettes et Roquette, Sauce Vierge 26 €

LES PLATS CHAUDS

- Fettuccine fraîches à la Courgette, Pignons dorés et Crème de Safran 22 €
- Korba de Légumes, sauce : cajou, oignons, ail, lait d'avoine & gingembre  24 €
- Ravioli artisanaux 'Mathy' farci aux Calamars, Courgette, tomate confite & Olives taggiasche 24 €
- Risotto safrané aux Saint-Jacques fraîches et Œufs de Saumon 28 €

Plats ENFANT (- de 12 ans) 14€

- Penne sauce tomate
- Saumon frais, Steak haché frais, Burger, Nuggets poulet, Beignets de poisson :
Accompagnés de Frites ou Purée ou Penne beurre

Accompagnement Supplémentaire 8€


Purée
Salade verte

Frites

Risotto
Salade Japonaise

Haricots verts frais extra-fins

POISSONS selon arrivage ... Produits frais sauf la Gambas



- Thon 'Rossini' au Foie Gras poêlé, Purée 'grand-mère' à la truffe fraîche 36 €
- Poulpe snacké en persillade sur Salade de pommes de terre 'Ratte' tièdes 30 €
- Minute de Saumon snacké & Pommes de Terres écrasées à l'huile d'olive & ciboulette 28 €
- Gambas 'Camerone' sauce curry & lait de coco, Riz Thaï 32 €
- Cabillaud rôti & Chop Suey de légumes, crème de Wasabi 29 €
- Loup **BIO** ou Daurade **BIO** , selon arrivage... snacké à l'huile d'Olive (env. 600/800 grs) 45 €
- Sole, selon arrivage... meunière ou snackée (env. 500/600 grs) 14 €/100 grs

VIANDES

- Entrecôte Black Pearl (250 grs), Pommes de Terre 'Ratte', Béarnaise maison 48 €
- Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & coriandre, Nouilles parfumées 29 €
- Hachis Parmentier de Bœuf façon 'grand-mère' & Salade verte 25 €
- Duo de Carpaccio de Bœuf & Bresaola, Copeaux de Parmesan, Feuilles de Câpres, Frites 26 €
- Tartare de Bœuf Italien (dés de tomates confites, Basilic, Parmesan) Frites & Salade 25 €
- Poulet Thaï, Riz parfumé d'un soupçon de Noix Coco & Wok de légumes 26 €
- Tajine de Veau, Semoule, Courge, Dattes & Coriandre 28 €
- Souris d'Agneau mijoté avec des Cocos de Paimpol & Tomates confites aux herbes 28 €

Tout changement de garniture 3€

Délices de fin de repas

- Assiette de Fromages italiens affinés, Sucrine, & Balsamique au Cherry 16 €
- Beignets au Chocolat, glace Vanille 12 €
- Tarte fine aux Pommes, glace Cannelle 12 €
- Le Carahuète (Dacquoise noisette, Mousse au caramel beurre salé & praliné cacahuète) 12 €
- Pomme poêlée au Sirop d'érable sur galette de crumble, glace aux speculoos 12 €
- Triangle au Chocolat , Crème anglaise à part 12 €
- Macaron au Caramel beurre salé, glace Chocolat 12 €
- Tiramisù aux Speculoos 12 €
- Ananas frais  12 €
- Dame Blanche, Banana split, Colonel 15 €
- Glace 3 boules, (4 € /la boule) demandez nos parfums du moment ... 12 €
- Supplément Chantilly 2 €

Prix Nets / Origine de la Viande CEE demandez le détail à la caisse pour chaque viande

Paiements acceptés : Espèce – Chèque – Visa – American Express – Ticket Restaurant

Demandez la carte des allergènes, disponible à la caisse en français, anglais & italien

Plat Vegan 