

Nos ASSIETTES à partager pour l'Apéro !

- **Italienne** San Daniel, Mortadelle aux Truffes, Pecorino, Mozza & Tomates 'cerise 30 €
- **Asiatique** Crevette Thai aux cheveux d'ange, Nem Poulet, Samoussa légumes 30 €

Fruits de Mer

- **Huitres Normandie Spéciales ROUMEGOUS n°3** 6 pièces 22 €
- **Huitres Normandie Spéciales ROUMEGOUS n°3** 12 pièces 44 €
- **Plateau de Fruits de Mer** 6 Huitres, 4 Crevettes roses, ½ Tourteau, Bulots, 4 Praires 56 €


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 €
- Salade Caraïbe au Crabe frais Florida, crevettes, avocat & agrumes 26 €

LES PLATS CHAUDS

- Cheesburger au Gorgonzola & Bacon, oignons cuits, tomate, salade, pain au Maïs 25 €
- Risotto au Gambas & Champignons, tuile de Parmesan 28 €


LES PLATS FROIDS

- Assiette de Légumes grillés, Huile de Basilic, Roquette  22 €
- Saumon fumé 'label rouge' sur pain de campagne toasté, Salade folle & Avocat 24 €
- Burrata di Buffala & Tomates d'Antan, Vieux balsamique & Huile de Basilic 24 €
- Salade façon Niçoise au Thon confit à l'huile d'olive, œuf, tomates & Sucrine 23 €
- Melon découpé en quartiers au Jambon San Daniel & Figue fraîche 25 €
- Poke Bowl : Thon cru, Riz, Avocat & légumes du moment 24 €
- Salade de Chèvre frais d'Escagnolles, champignons, tomates cerise, Salade, pain toasté 22 €

Plat ENFANT (- de 12 ans) 14€

- Penne sauce tomate
- Saumon frais, Steak haché frais, Burger, Nuggets poulet, Beignet de poisson :
Accompagné de Frites ou Penne beurre

POISSONS selon arrivage ... Produits frais sauf la Gambas

- Mi- cuit de Thon pané aux graines de sésame, sauce au beurre d'Asie, Nouilles 34 €
- Poulpe snacké en persillade sur Salade de pommes de terre 'Ratte' tièdes 32 €
- Minute de Saumon snacké & Poêlée de légumes du Soleil au beurre citronné 29 €
- Gambas 'Camerone' sauce curry & lait de coco, Riz Thaiï 34 €
- Filet de Loup froid, salade d'Haricots verts frais & Pignons, Mayonnaise maison 32 €
- 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) 55 €
- **Panier du Pêcheur** : Turbot, Denti, Loup, St Pierre, Daurade, Rouget... 13 €/100 grs

VIANDES







- Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & coriandre, Nouilles parfumées 30 €
- Duo de Carpaccio Bœuf & Bresaola, Copeaux de Parmesan, Feuilles de Câpres, Frites 28 €
- Poulet au lait de Coco, Curry et Menthe fraîche & Riz basmati 26 €
- Tartare de Bœuf Traditionnel (préparé par nos soins) avec Frites & Salade 25 €
- Filet de Boeuf, Pommes de Terre sautées à l'ail et champignons & son jus 32 €

Accompagnement Supplémentaire 8€

Nouilles Asie Frites Riz Thaiï
Salade verte Salade Japonaise

Tout changement de garniture 3€

Délices de fin de repas

- Tarte fine aux Pommes, glace cannelle 12 €
- Sablé aux Figes rôties, glace vanille 12 €
- Triangle au Chocolat  Crème anglaise à part 12 €
- Tiramisù aux Speculoos 12 €
- Assiette de Fruits frais de saison  25 €
- Coupe de Fraises  15 €
- Coupe de Framboises  15 €
- Ananas frais  12 €
- Pastèque  12 €
- Fraise melba, Framboise melba, Dame Blanche, Banana split 15 €
- Glace 3 boules, (4 € /la boule) demandez nos parfums du moment ... 12 €
- Supplément Chantilly 2 €

Demandez nos Plats du Jour à votre Serveur

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

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

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

Plat Vegan 