


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 €

LES PLATS FROIDS

- Assiette de Légumes grillés, Huile de Basilic, Roquette  22 €
- Gravelax de Saumon, Salade de Lentilles, Œuf Poché, Vinaigrette de framboise 22 €
- Burrata crémeuse & Aubergine Confite & Jambon Cru San Daniel 24 €
- Salade façon Niçoise au Thon confit à l'huile d'olive, œuf, tomates & Sucrine 23 €

LES PLATS CHAUDS

- Macaroni Portofino : Anchois, Ail, Tomates confites, Copeaux de Parmesan 22 €
- Ravioli artisanaux 'Mathy' farcis aux Gambas, Asperges, Girolles & Julienne de Légumes 24 €
- Os à Moelle rôtis, Pommes de terre 'Grenaille' & Pain toasté, Salade verte 18 €

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


Accompagnement Supplémentaire 8€

Nouilles Asie
Salade verte

Frites
Salade Japonaise

Riz Thaï

POISSONS selon arrivage ... Produits frais sauf la Gambas


- Piccata de Thon, Condiment de Tomate, Piment & Coriandre, Riz Pilaf & Cardamome 34 €
- Poulpe snacké en persillade sur Pommes de terre 'Grenaille' tièdes 32 €
- Minute de Saumon snacké & Pommes de terre écrasées, beurre à l'estragon 29 €
- Gambas 'Camerone' sauce curry & lait de coco, Riz Thaiï 34 €
- Nage de Homard aux Légumes 30 €
- Sole, selon arrivage... meunière ou snackée (env. 500/600 grs) 55 €
- Loup **BIO** ou Daurade **BIO** , selon arrivage... (env. 600/800 grs) 45 €

VIANDES

- Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & coriandre, Nouilles parfumées 30 €
- Picanha de Bœuf marinée aux épices cajun et snackée à la Bahianaise, Patate douce 28 €
- Hachis Parmentier de Bœuf façon Grand-mère & Salade verte 25 €
- Tartare de Bœuf à l'Italienne avec Frites & Salade
(Olive Taggiasche, artichauts, anchois, parmesan, pesto) 25 €
- Filet de Bœuf au Porto, Pommes de Terre sautées à l'ail et champignons & son jus 32 €
- Cheesburger au Gorgonzola & Bacon, oignons cuits, tomate, salade, pain au Maïs 25 €
- Tajine d'Agneau aux Légumes, figues et fruits secs 28 €
- Osso Bucco de Veau & Tagliatelles fraîches 26 €

Tout changement de garniture **3€**

Délices de fin de repas

- Assiette de Fromages italiens affinés, Sucrine, & Balsamique au Cherry (à part) 16 €
- Tarte fine aux Pommes, glace cannelle 12 €
- Tarte au Citron meringuée 12 €
- Wonka au Chocolat & Poire 12 €
- Panna cotta au citron vert & framboise 12 €
- Biscuit à la Figue et à l'huile d'Olive, crème à la vanille 12 €
- Ananas frais  12 €
- Framboise Melba, Dame Blanche, Banana split, Colonel 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 