


Nos ASSIETTES à partager (de 18h00 à 21h00) !

- **La Planche pour 6 personnes** 65 €
Farcis, Beignets de la Mer, Beignets de Légumes, Charcuterie, Fromages, Stracchino au miel
- **Apéro Vega** 16 €
 - Farcis Provençaux : Tomate – Aubergine – Oignon - Courgette ; farcis au Veau & Jambon de Dinde
 - Beignets de la Mer
 - Beignets de Légumes selon l'humeur du Chef
 - Charcuterie
 - Fromages italiens affinés
 - Bol de Raviolis à la Bourrache

LES PLATS FROIDS qui se partagent aussi !

- Assiette de Légumes grillés, Huile de Basilic, Roquette  22 €
- Saumon fumé 'label rouge' sur pain de campagne toasté, Salade folle & Avocat 24 €
- Melon découpé en quartiers au Jambon San Daniel & Figue fraîche 25 €
- Stracchino & Tomates d'Antan, Huile d'olive et feuilles de Basilic 24 €
- Salade façon Niçoise au Thon confit à l'huile d'olive, œuf, tomates & Sucrine 23 €

Fruits de Mer

- **Huitres Normandie Spéciales ROUMEGOUS n°3** 6 pièces 22 €
- **Huitres Normandie Spéciales ROUMEGOUS n°3** 12 pièces 44 €

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 €
- Mizuna aux Gambas marinées à l'huile de sésame & Crevettes 26 €

NOS PLATS D'ICI 'Sian d'Acqui'

- **Petits Farcis Provençaux** 4 pièces - Tomate – Aubergine – Oignon - Courgette 22 €
veau, jambon de dinde, courgette, tomate, parmesan, oignon, mie de pain, lait, chapelure, oeuf
- **Bourride de Cabillaud & Calamars** 32 €
Cabillaud, Calamars, pomme de terre au safran, rouille

LES PLATS CHAUDS

- Risotto de Gambas & champignons, tuile de Parmesan, sauce aux crustacés 28 €
- Linguine à la Soubressade (sauce pimentée) tomate, ail, oignon, agrumes 23 €
- Ravioli à la Bourrache, beurre et sauge 23 €

Accompagnement Supplémentaire 8€


Nouilles Asie - Frites - Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'olive - Salade verte - Salade Japonaise

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



- Tataki de Thon, wok de légumes & nouilles au beurre d'Asie, graines de sésame 34 €
- Poulpe snacké en persillade sur Pommes de terre 'Grenaille' tièdes 32 €
- Minute de Saumon snacké & Poêlée de légumes du Soleil au beurre citronné 29 €
- Gambas 'Camerone' sauce curry & lait de coco, Riz Thai 34 €
- Sole, selon arrivage... meunière ou snackée (env. 500/600 grs) 55 €
- Loup **BIO** ou Daurade **BIO** , selon arrivage... (env. 600/800 grs) 45 €
- **Panier du Pêcheur** : Turbot, Denti, Loup, St Pierre, Daurade, Rouget... 13 €/100 grs

VIANDES

- Côte de Veau aux Morilles, Pommes de Terre grenaille 38 €
- Entrecôte maturée normande, Pommes de Terre grenaille, béarnaise 38 €
- Tartare de Bœuf traditionnel, Frites & Salade (câpre, cornichon, oignon, moutarde, persil, ketchup, oeuf) 25 €
- Poulet au lait de Coco, Curry et Menthe fraîche & Riz basmati 26 €
- Tartare de Veau à la Truffe, artichauts violets et parmesan, Frites & Mesclum 26 €
- Cheesburger au Gorgonzola & Bacon, oignons cuits, tomate, salade, pain au Maïs & Frites 25 €

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 €
- Sablé aux Figes rôties, glace vanille 12 €
- Triangle au Chocolat (sans gluten), Crème anglaise à part 12 €
- Tiramisù aux Speculoos 12 €
- Soupe Glacée aux Fraises poivrées, glace fromage blanc 12 €
- Assiette de Fruits frais de saison 25 €
- Coupe de Fraises  ou Coupe de Framboises  15 €
- Ananas frais  12 €
- Pastèque  12 €
- Assiette de Mochis glacés : Choco & Noix de Coco / Fleur de Cerisier / Mangue & Passion 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

Plat Vegan 

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