

Carte du soir

ENTRÉES

Accras de morue	9€	Crevettes croustillantes	12€
Assiette créole : Rillettes de poisson, féroce d'avocat, accras et marlin fumé	14€	Velouté de Giraumon accompagné de son bacon croustillant	12€
Tartare de poisson du Grand Large	14€		

PLATS

Linguine Bio à l'encre de seiche, crème de poireaux saumon et aneth	24€	Duo de ouassous et crevettes flambées au rhum vieux, marinère crémée de coquillages au champagne et risotto	27€
Surlonge de Pluma (porc espagnol), sauce chorizo, légumes et potatoes	26€	Magret de canard au poivre, dauphinois de pommes de terre	26€
Côté de veau poêlée, champignons, purée Maison à la truffe	27€	Langouste 450-600g (à partager ou pas) selon arrivage	60€

MENU TI MOUN 1 jus de fruit + glace 1 boule 18€

Au choix :

Tenders de poulet
Steak haché snacké
Poisson frit

Accompagnements :

Frites ou potatoes

GLACES ET SORBETS 5.50€

(2 boules au choix)

Sorbet : goyave, citron vert, mangue, passion

Glace : vanille, vanille pacane, manioc, coco, chocolat

DESSERTS 10€

Pavlova (meringue craquante) aux fruits

Cœur coulant chocolat, glace vanille sauce caramel beurre salée

Panacotta coco, ananas mariné au rhum vieux et gingembre

Crème brûlée vanille