

La proposition repose essentiellement sur le produit, les assiettes, les plats et les tapas conçus pour partager tout en maintenant la défense des fruits de mer.



TAPAS

- Huitre Gïllardeau à l'huile de caviar, courge cava et citron vert 4,60 unité
- Thon mariné à l'huile d'olive et au soja 3,00 unité
- Anchois à huile d'olive 3,00 unité
- Crocanti, foie gras, pop corn, "garnacha" et fruit de bois 3,50 unité
- Pain grillée et sardine mariné avec bacon ibérique et tatin de pomme 3,00 unité
- Croquette de fruits de mer 1,80 unité
- Croquette de petits calmars avec son encre 1,80 unité
- Chips de pommes de terre avec moure à la brandade et olive 3,00
- Anchois au vinaigre 6,50
- Petites crevettes rouges sautées a l'ail 14,50
- Pain à l'huile d'olive et à la tomate 3,50

LES ENTRÉES

- Tartare de thon, caviar de hareng et avocat 17,00
- Tartare de saumon, alga nori, philadelfia et oeuf de truite 14,00
- Noix de Saint-Jacques à la crème de topinambour, "chorizo" et aïoli d'encre 16,00
- Aubergine farcis aux fruits de mer avec aïoli de miel 9,00
- Artichauts sautés aux noix de Saint-Jacques et jambon ibérique 15,50
- Petits langoustines sautées avec bacon 21,00
- Calmars en beignets 17,00
- Petits calmars panés 19,00
- La petite boîte en bois 17,00
- (calmars en beignets, petites crevettes frites, croquettes de fruits de mer et petits poissons frit)
- Couteaux 7 pièces 17,00
- Palourdes (clovises) grillées 22,00

PLATS

- Sauté de petites seiches 25,00
- Poulpe grillé 18,00
- Gambes (crevettes roses) grillées 32,00
- Langoustines grillées 28,00
- Riz à la marinère 23,00
- Riz au bouillon au homard 34,00
- Riz sec de concombres de mer 29,00
- Riz à l'encre avec petits calmars panes et yuzu 19,00
- "Zarzuela" (poissons et fruits de mer en sauce) 28,00
- "Suquet" avec de la raie (fricassée de poisson) 17,00
- Calmars farcis à l'américaine 17,00
- Rouleaux de chou farcis de poisson et fruits de mer 14,00
- Seiches aux boulettes de viande 17,00
- Le cannelloni polarda aux cèpes, le foie gras et la truffe bechamel 14,00

POISSON SAUVAGE, DISPONIBLE SELON MARCHÉ

- Sole 32,00
- Poisson Saint – Pierre 35,00
- Baudroie (lotte) 28,00
- Barbue ou Turbot 30,00
- Daurade au sel 28,00
- Poisson de marché frit à la manière des pêcheurs du port 28,00

Si vous présentez une intolérance au allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

10 % TVA compris