

POUR COMMENCER & PARTAGER

- Anchois à l'huile d'olive 3,50 unité
- Brioche aux anchois au beurre et foie gras 4,50 unité
- Sardine mariné avec bacon et tatin de pomme 3,50 unité
- Chips avec morue à la brandade 3,50 unité
- Artichauts sautés aux noix de Saint-Jacques et jambon ibérique 15,50
- Poulpe grillé avec oignon confit, pomme de terre et paprika 18,00
- Pain à l'huile d'olive et à la tomate 3,50

NOS CRUS, SALADES & HUÎTRES

- Tartare de crevettes aux cacahuètes et mangue 4,50 unité
- Huître Gillardeau à l'huile de caviar et émulsion de cava et yuzu 5,00 unité
- Thon mariné à l'huile d'olive et au soja 3,00 unité
- Tomates au miel et vinaigrette à la moutarde 11,50
- Tartare de thon, caviar de hareng et avocat 17,00
- Tartare de saumon, alga nori, philadelphia et oeuf de truite 15,00

FRIT

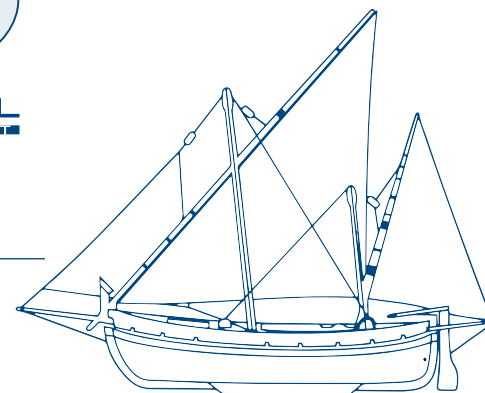
les classiques

- Croquette de fruits de mer 1,80 unité
- Croquette de petits calmars avec son encre 1,80 unité
- Calamars frits avec mayonnaise et romesco 6,50 tapa
- Sardines marinées au citron et frites 14,50
- Petit calmars panés 21,00
- Calmars en beignets 19,00
- La petite boîte en bois 17,00
(calmars en beignets, petites crevettes frites, croquettes de fruit de mer et petits poissons frit)

DE LA MER À LA TABLE

grillé et frit

- Sole 32,00
- Baudroie (lotte) tranchée 32,00
- Barbue ou Turbot 30,00
- Poisson de marché frit à la manière des pêcheurs du port 30,00



SUGGESTIONS

- Aubergine farcis aux fruits de mer avec aioli de miel 11,00
- Sauté de petites seiches 25,00
- Noix de Saint-Jacques avec topinambour, "chorizo" et aioli à l'encre 16,00
- "Suquet" avec de la raie (fricassée de poisson) 17,00
- "Zarzuela" de baudroie (lotte), seiche, crevettes blanches et palourdes (clovises) 30,00

Menu Produit Local 34,00
(menu servi pour table complète)

- Amuse-bouche
- 3 Tapas du jour
- Plat de saison
- Le dessert

Hors boisson

Le menu est basé sur des produits de saison

RIZ

- Riz à la marinère 23,00
- Riz au bouillon au homard 34,00
- Riz sec de concombres de mer 100 g 29,00
- Riz à l'encre avec petits calmars panés et yuzu 19,00

FRUITS DE MER

- Gambes (crevettes roses) grillées 35,00
- Langoustines grillées 28,00
- Petits langoustines sautées avec bacon 21,00
- Couteaux 7 pièces 17,00
- Palourdes (clovises) grillées 25,00

VIANDE & FOIE GRAS

- Crocanti, foie gras, pop corn, "garnacha" et fruit de bois 3,50 unité
- Cannelloni de poulet bio aux cèpes, le foie gras, jus de rôti et béchamel 14,00
- Steak tartar 24,50