

GARDE MANGER

À GRIGNOTER

TARAMA DE CABILLAUD FUMÉ Œufs de cabillaud fumés émulsionnés, pain grillé	10€
ANCHOIS, HUILE D'OLIVE Cantabrie, huile d'olive vierge d'Espagne	9€
TERRINE DE COCHON ET FOIE DE VOLAILLE Cochon Duroc, foie blond, cognac	11€
ASPERGES GRILLÉES, HOLLANDAISE AUX HERBES Asperges de Norbert, hollandaise	15€
PÂTÉ EN CROÛTE DE COCHON, CANARD ET FOIE GRAS Cochon Duroc, canard gras, pâte sarrasin	16€
ŒUF MAYO Mayo montée à l'ail des ours, topping œufs de truite & herbes fraîches	7€
PISSALADIÈRE Flat bread au beurre, oignons confits, olives lecche, anchois	10€
POULPE GRILLÉ, LARD COLONNATA & XIPISTER Condiment ail & piment, poulpe de roc grillé à la flamme	17€
CRUDO DE POISSON SELON ARRIVAGE, XIPISTER, AGRUMES Maturé et mariné, condiment agrumes	22€
VITELLO TONNATO DE COCHON Cuisson basse température, grillé au BBQ, sauce thon et anchois	16€
PLANCHE DE CHARCUTERIE Charcuteries du moment, rillettes de cochon, terrine, fromage de tête	25€
FROMAGE DE TÊTE Tête de cochon, joue, langue cuits 12h	10€
RILLETES DE COCHON DUROC Jambon de Duroc grillé et beaucoup d'amour !	8€

FROMAGES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES Mélange de salades, pickles	12€
SAINT-MARCELLIN Mélange de salades, pickles	9€

LA MER SUR UN PLATEAU

HUÎTRES DE NOS PARCS. X3 X6 X12

	<u>PAR 3</u>	<u>PAR 6</u>	<u>PAR 12</u>
OSTRECCIA N°2	8	14,50	28€
OSTRECCIA N°3	7	13,50	26€
OSTRECCIA N°4	6	12,50	24€
PLATEAU D'ASSORTIMENT	7	13,50	26€

LES PLATS

SOUPE DE POISSON DE ROCHE Dos de poisson, rouille, pain à l'ail	28€
ÉCHINE DE COCHON AU BBQ Brochettes grillées au barbecue, jus de viande, crème aux herbes	29€
AÏOLI PRINTANIER Radis, petits pois, jeunes navets, asperges, mayo à l'ail des ours, œuf mollet	26€

LES PLATS DE PARTAGE

CÔTE DE COCHON AU BBQ Pour 2 personnes – fumée au bois de châtaignier, cuite au BBQ japonais, légumes du maraîcher	65 € / kg
POISSON DE LIGNE SELON ARRIVAGE En portefeuille, cuit au BBQ japonais – jus de poisson, salade coquaine	Prix au kg
LE COCHON DE LAIT À PARTAGER Cuit à basse température, laqué et rôti ; Tête, épaules, cuisseaux, côtelettes : à partager – choisir les morceaux	59€ / kg

COUP DE FOUET

SORBET CITRON Liqueur citron maison	6€
---	----

LE SUCRÉ

SUNDAY VANILLE CARAMEL Glace vanille, mousse vanille, choucho, caramel beurre salé <u>supplément bacon +2€</u>	9€
FRAISE RHUBARBE Fraises fraîches, rhubarbe confite, gel fraise, crème montée	10€

PLATEAU À PARTAGER

PLATEAU ÉCAILLÉ : 6 huîtres, 6 crevettes, 6 bulots	32€
PLATEAU BÈBÈ COCHON : 8 huîtres, 6 crevettes, 8 bulots, 1 tarama, 60g de charcuterie	49€
PLATEAU COCHON IODÉ : 12 huîtres, 8 crevettes, 12 bulots, 80g de charcuterie, 1 tarama, 1 rillettes de cochon, 1 tartare d'algues, 1 crudo, 1 terrine	89€

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

CREVETTES ROSES	12,50€
BULOTS CUITS MAISON	12,50€
TARTARE D'ALGUES MAISON	9€