

## ENTRÉES

Emincé de Canette, Potimarron, Carotte 19 

Mezzé Vegan, Houmous, Moutabal, Falafel, Légumes Bio 18 

L'œuf Mollet Pané au Pain d'Epices, Nid de Légumes Verts 17

Ceviche Guacamole, Lait de Coco & Piment Aji Panca 19  

## SUGGESTION DU CHEF

Le Roll au Homard : Lobster Roll, Salade et Frites 29



Wok

## WOK

La Crevette Bio (sans sulfites) Sauce Saté 32

Udon, Champignons noirs, Chou chinois, Légumes Bio de saison, Sésame, Nigelle, Oignons rouges, Coriandre fraîche

Le Wok de Légumes, Tofu, Sauce Saté 30 

Udon, Champignons noirs, Chou chinois, Légumes Bio de saison, Oignons rouges, Coriandre fraîche



Four Tandoor

## TANDOOR



La Sole, Le Turbot Sauvage ou Le St Pierre [selon arrivage]

« Retour des Indes » 39 

Poêlée de Légumes Bio



Grillé

## GRILL

La Côte de Bœuf 350g (Viande française) 37

Fleur de sel poivre & baies, Pommes rissolées, Oignons aux balsamiques, Sauce au poivre

Black Burger Poulet Tandoori 31

Patates Douces Snackées



Plancha

## PLANCHA

La Saint Jacques en Coquille [selon arrivage] 39 

Risotto à la Bisque de Homard

Pavé de cabillaud 32  

Mousseline Haricot Tarbais, Raifort, Pequillos



À la Braise

## À LA BRAISE

Joue de Veau de Lait Braisée au Cidre & Pomme 34

Pâtes Fraîches Maison à la Semoule De Cecco

## NOS 5 MODES DE CUISSON



Wok



Plancha



Four Tandoor



À la Braise



Grillé

 Naan en supplément 2

Assortiment de fromages affinés 13

Créations sucrées de Ricardo 13

Café ou thé gourmand (3 pièces sucrées) 13



Les Plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Tous les plats de notre carte sont « fait maison », à l'exception de nos frites fraîches.

Tous nos fruits et légumes sont frais, de saison & issus de l'agriculture biologique

----

Toutes nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés, abattus et découpés en France/U.E.

### ASTUCES DU CHEF

-  Suggestion du Chef
-  Plat faible en matière grasse
-  Plat sans gluten  
Pain sans gluten à la demande
-  Plat végétarien