



## Carte Restaurant



### POUR COMMENCER...

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>Maigre de Méditerranée en Ceviche</b>  | 19.00                             |
| Combawa zesté, piment doux et fraîcheur iodée                                       |                                   |
| <b>Nems au poulet « maison » X4</b>   | 14.00                             |
| Croustillants et savoureux, accompagnés d'une sauce légèrement épicée               |                                   |
| <b>Ha Kao Raviolis vapeur aux crevettes</b>   | X6 14.00    X9 19.00    X20 38.00 |
| <b>Siu Mai Bouchées vapeur au porc</b>  | X6 14.00    X9 19.00    X20 38.00 |
| <b>Camembert rôti truffé</b>  | 16.00                             |
| <b>Mi-Cuit de Foie gras du Sud-Ouest</b>  | 24.00                             |
| Confit d'oignons caramélisés et poivre rare du Sichuan                              |                                   |
| <b>Cuisses de Grenouilles dorées en persillade, beurre fin</b>                      | 17.00                             |
| <b>Assortiment Petite Plage à partager</b>  | 45.00                             |
| (Camembert rôti truffé, nems au poulet maison, ha kao crevettes, ceviche de Maigre) |                                   |

## **ENSUITE...**

|   |            |
|---|------------|
| <b>Salade Thaï XXL aux crevettes</b>  | 22.00      |
| Salade mélange asiatique, pousses de soja, carottes, cacahuètes, oignons frits, crevettes, vinaigrette thaï |            |
| <b>Cuisse de canard confite</b>   | 27.00      |
| Jus corsé à l'orange, pommes grenailles, carotte glacée   |            |
| <b>Côte de Veau « origine France »</b>  | 38.00      |
| Jus court & légumes rôtis d'hiver   |            |
| <b>Daurade de Méditerranée en portefeuille</b>  | 32.00      |
| Duo de riz parfumés   |            |
| <b>Ceviche de Maigre,</b>   | 29.00      |
| Frites ou salade  |            |
| <b>Paccheri aux Gambas poêlées</b>  | 35.00      |
| Chorizo grillé  |            |
| <b>Pad Thaï Poulet ou Crevettes</b>   | 24.00      |
| Nouilles de riz, pousses de soja, carottes, cacahuètes, cébettes, oeuf, persil & ciboulette                 |            |
| <b>Côte de bœuf (environ 1.2kg, pour 2 personnes)</b>   | 44.00/pers |
| Servie avec une sauce au choix (jus de viande, sauce poivre)  |            |
| Accompagnement au choix : Pommes grenailles, frites, salade ou légumes                                      |            |

## L'ENFANT GATE • 13€

- Steak haché *ou*
- Filet de poulet pané *ou*
- Filet de poisson pané
  - +
- Frites, légumes *ou* pâtes
  - +
- Sodas, jus de fruits
  - ou* sirop
    - +
- Cookie

## FORMULE DU MIDI

Plat du jour

**19€**



Plat du jour

+

Café douceur

**24€**

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

## MENU PETITE PLAGE • 45€

Nems au poulet (3) *ou* Ha Kao (4) *ou* Siu mai (4) *ou* Camembert

+

Pad Thaï poulet / crevettes *ou*

Cuisse de canard confite *ou* Ceviche de Maigre, frites

+

Pain Perdu *ou* Tarte Chocolat

## **POUR FINIR... (PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER)**

**L'instant Fromager** 13.00

Notre sélection affinée

**Pain Perdu « revisité »** 11.00

Souvenir d'enfance

**Tarte Chocolat,** 11.00

Crème aérienne & croustillant de cacao

**Entremets mangue,** 11.00

Équilibre acidulé & douceur exotique

**Café Tout en douceur « sélection de notre Chef Pâtissier »** 12.00

Un expresso accompagné de ses mini mignardises maison

**Tarte Tatin à Partager** (pour 2 personnes) 20.00

Pommes fondantes caramélisées, glace vanille (flambée au Calvados ou pas...)

**Assortiment Petite Plage** (pour 4 personnes) 39.00

**Colonel ou Général** 11.00

Sorbet citron + Vodka / Sorbet poire + Eau de vie de poire

**Irish, Cuban, Russian, Italian ou French Coffee** 11.00

Whisky, Rhum, Vodka, Amaretto ou Cognac

**Glaces & Sorbets** 1 boule 3.90 || 2 boules 6.90 || 3 boules 9.00

**Glaces artisanales au lait de vache « maison Simone »**

Glaces : Chocolat, Vanille, Stracciatella, Pistache, Café, Fleur de lait

Sorbets : Fraise, Citron, Fruit de la passion, Framboise