



Ecailler		Plats Froids	
Tarama nature	5,00€	Tartare de saumon, oignons frits et frais, aneth, soja	23,50€
Tarama au crabe	5,00€	Ceviche de cabillaud, piment, lèche de tigre coriandre-persil	23,50€
Tarama à l'oursin	5,00€	Tataki de thon rouge, sésame, soja, coriandre	23,50€
Tarama à la truffe	9,00€	10 Crevettes bio décortiquées, mayo maison	25,50€
Tartare d'algues	5,00€	Saumon fumé bio d'Ecosse, blinis	25,50€
Rillettes de saumon fumé maison	9,00€	Chair de tourteau et mayonnaise maison	25,50€
Œufs de saumon sauvage, blini	16,50€	Plats chauds	
Saumon fumé bio d'Ecosse, blini	16,50€	Pavé de saumon à l'oseille	25,50€
Chair de tourteau et mayonnaise maison	15,50€	Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	26,50€
7 crevettes bio décortiquées, mayonnaise maison	15,50€	Viande	
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	20,00€	Vitello Tonnato, mayonnaise thon et anchois	29,00€
12 Huîtres n°3 « Spéciales »	28,00€	Desserts	
Blini	1,50€	Tiramisu maison	9,50€
Entrées chaudes		Cerises à l'eau-de-vie	9,50€
Pimientos de padròn	8,00€	Panna cotta maison, vanille de Madagascar mangue et fruit de la passion, crumble	9,50€
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	16,00€	Moelleux au chocolat noir maison, lait de coco-chocolat blanc, fève de Tonka, crumble	10,50€
6 Huîtres chaudes, champagne, gingembre	28,50€		

Suggestions du moment

Entrées:

Croquettes de haddock, patate douce, légumes marinées	14,50€
Couteaux en persillade	16,50€

Plats:

Maquereau grillé, aubergine, petit pois, oignon doux confit	25,50€
Pavé de cabillaud, émulsion coco-citronnelle, petit pois, shitaké	29,00€

Desserts:

Glaces et sorbets maison	4,00€/boule
Tarte à la rhubarbe, crème diplomate pistache, sorbet maison	12,50€

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 22h

Réservation vivement conseillée

Prix net en euros
Service compris