

La Table

CARTE ÉTÉ 2022

À partager

Tarama nature	5.5 €
Tarama à l'oursin	5.5 €
Tarama au crabe	5.5 €
Tarama à la truffe	9 €
Tartare d'algues	5.5 €
Rillettes de saumon fumé maison	9 €
Pimientos de Padròn	8 €

Apéritifs

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	14 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	9 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	15,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy / London mule	13 €
HSP fever	13 €
Gin Tonic	13 €
Americano	13 €
Aperol Spritz / HSPritz	10,5 €
Bière artisanale en bouteille	8 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Ti-Punch	8,5 €
Thé glacé maison	5,5 €

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Prix nets en euros.

Service compris.

HSP
La Table

Les entrées

Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	18,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	18,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	18,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	21,0 €
Tiradito du moment	17,5 €
Ceviche d'huitres à la tahitienne, gingembre, coriandre	18,5 €

Entrées chaudes

Artichauts à la juive, sauce vierge	16,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	18,5 €
Couteaux en persillade	17,5 €

Huîtres

	Par 6	Par 9	Par 12
Fines de claires N°3 de Marennes-Oléron, Thierry Poget	17,0 €	24,5 €	32,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	21,0 €	29,5 €	39,0 €
Huîtres N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	27,5 €	39,0 €	48,0 €

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Prix nets en euros.

Service compris.


La Table

Les plats

Plats froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	24,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	26,5 €
Ceviche de cabillaud, piment, leche de tigre, coriandre, persil	24,5 €
10 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	27,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	27,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	27,5 €

Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette, légumes de saison glacés	28,5 €
Pavé de saumon, sabayon du moment, légumes de saison glacés	26,5 €
Pavé de cabillaud, émulsion citronnelle, légumes de saison glacés	26,5 €
Rouget barbet, jus des têtes au safran, aubergines, fenouil, anchois	34,0 €

Viande

Vitello Tonnato, légumes de saison	31,0 €
------------------------------------	--------

Fromage

Assiette de fromages, de la fromagerie La Fontaine	16,5 €
----------------------------------------------------	--------

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Prix nets en euros.

Service compris.

The logo consists of a stylized, handwritten signature in blue ink, followed by the words "La Table" in a simple, sans-serif font below it.