



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.

The logo consists of the letters 'HSP' written in a large, stylized, cursive blue font. Below 'HSP', the words 'La Table' are written in a smaller, simpler blue font.

## 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 that reads 'La Table'. The signature is fluid and cursive, with the letters 'L', 'T', and 'P' being particularly prominent and interconnected.