



**CARTE AUTOMNE 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 maison de saumon fumé	9 €
Pimientos de Padròn	8 €
Éperlans frits, sauce tartare maison	11 €

## 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 €
Apérol Spritz / HSPritz	10,5 €
Bière artisanale en bouteille	8 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Ti-Punch	8,5 €
Thé glacé maison	5,5 €

## 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 €
Maquereau à la flamme, crème de brocolis au curry, poutargue râpée	18,5 €

### Entrées chaudes

Poêlée de champignons du moment (selon arrivage)	25,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	18,5 €
Langoustine en kadaïf, poids gourmands aux amandes, mayonnaise des têtes	26,5 €

### Huîtres

	Par 6	Par 9	Par 12
Pleine mer N°3 du Cap-Ferret, Famille Douet	17,0 €	24,5 €	32,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	21,5 €	31,0 €	40,0 €
Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	27,5 €	39,0 €	48,0 €

## 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 maigre, 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 à l'oseille, millefeuille de pommes de terre	27,5 €
Poisson du moment, beurre acidulé aux algues, poireaux à la flamme	29,5 €
Lotte rôtie, émulsion de chorizo, cocos de Paimpol et piquillos,	36,0 €

### Viande

Tataki de filet de bœuf, sésame, soja coriandre, pommes sautées	38,0 €
---	--------

### Fromage

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