

Nos entrées

Nos entrées froides

Assiette de Bulots sauce aïoli maison	16.00 €
Duo de poissons fumés marinés et salade de chou chou <i>(saumon fumé, espadon fumé (selon arrivage) huile olives, citron et julienne de chou chou vinaigrette)</i>	16.00 €
Céviché de vivaneaux minute à la coriandre fraîche <i>(Dès de poissons crus, citron, huile d'olive, coriandre, gros piments)</i>	14.00 €
Salade de Palmiste Royale et ventrèche de thon fumé	16.00 €

Nos entrées chaudes

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail persillée	14.00 €
Fricassée de supions au beurre blanc citronné	16.00 €

Nos grandes salades

Assiette végétarien <i>(Salade de palmiste, légumes croquants, purée de patate douce et frites maison persillée)</i>	22.00 €
Le Cap Horn <i>(Tartare du jour, poissons fumés, calamars à la provençale, céviché de poissons crus, crevettes persillée et mesclun)</i>	26.00 €

Nos prix s'entendent net service compris

Côté mer

*Tartare de thon au yuzu	20.00 €
L'océane accompagné de ses frites maison persillé <i>(crevettes sauvages, 1/2 moules à l'ail, calamars grillés et filet de poisson)</i>	26.00 €
•Pavé de thon mi cuit à la graine de sésame parfumée <i>(selon arrivage)</i>	21.00 €
Poêlée de noix de st jacques fraiche à la crème corail <i>(Noix de st jacques meunière, purée de patate douce, légumes croquants)</i>	28.00 €
Crevettes sauvages au curry rouge flambé <i>(Crevette à la plancha, persillade, risotto, poêlée de légumes croquants)</i>	24.00 €
•Dos de légine au four à la vinaigrette de sésame	25.00 €
•Filet de Mérou au mesclun d'algue et au pistou	21.00 €
Cassolette de la mer en croûte <i>(20mn d'attente)</i>	22.00€

Nos prix s'entendent net service compris

*(Noix de Saint Jacques, queue de gambas, dès de poissons,
légumes et crème de crustacés et frites maison)*

Nos produits de la mer sont frais les ruptures son prévisibles

2 accompagnements au choix .

*Frites maison persillé, risotto, poêlée de légumes croquants, purée de patate douce, salade

Supplément d'accompagnement 2.00€

Menu Marmaille (enfant – de 10 ans)

11,00 €

filet de poisson ou de poulet +frite

+ une boisson et

une boule de glace

NOS DESSERTS

Nos prix s'entendent net service compris

Notre moelleux au chocolat au cœur coulant (<i>10mn d'attente</i>)	9,00 €
Assiette de fruits frais et sorbet	8,00 €
Crème brûlée à la vanille aux flocons d'érable	8,00 €
Tatin à la papaye et sa glace vanille	8,00 €
Café ou thé Gourmand	9,00 €
Nos sorbets et glaces 2 boules (<i>Vanille, chocolat, coco, citron, mangue, fruits rouges, fraise</i>)	5,50 €

Nos Boissons

Nos prix s'entendent net service compris

Les Eaux

Edena (1L)	3 €
Volcanik (1.25l)	3 €
Cilaos (75cl)	4 €
San Pellégrino (75cl)	4 €

Les Boissons chaudes

Nespresso	2,50 €
Nespresso décaféiné	2,50 €
Thé	3 €

Les Softs

Coca Cola (30cl)	3 €
Coca Zéro (50cl)	3 €
Sprite (50cl)	3 €
Orangina (25cl)	3 €
Schwepes Tonic (25cl)	3 €
Schwepes Agrumes (50cl)	3 €
Thé glacé (maison) (30cl)	3 €
Jus de fruit (25cl)	3 €
Cocktail de fruits frais (33cl)	7 €

Les Bières

Dodo (33cl)	3 €
Phoenix (33cl)	3 €
Heineken (33cl)	4 €
Blue Marlin (33cl)	3 €
Fisher (33cl)	3 €
Buckler (25cl)	3 €
supplément sirop	1.50 €

Les Alcools

Ricard (2cl)	5 €	Get (5cl)	7 €
Gin, Tequila, Vodka, Malibu (4cl)	7 €	Cointreau (5cl)	8 €
Whisky JB (4cl)	6 €	Grand Marnier (5cl)	7 €
Red Label (4cl)	8 €	Baileys (5cl)	7 €
Black Label (4cl)	9 €	Calvados (5cl)	7 €
Jack Daniel's	10 €	Cognac (5cl)	7 €
Martini blanc, rouge (5cl)	6 €	Poire Williams (5cl)	7 €
Porto Rouge&Blanc (6cl)	5 €	Rhum Vieux (5cl)	5 €
Kir Vin Blanc (cassis, pêche, mûre) (12cl)	7 €		
Kir Royal (cassis, pêche, mûre) (12cl)	11 €		
Coupe de champagne (12cl)	10 €		

Nos prix s'entendent net service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos prix s'entendent net service compris