



## CÔTÉ APÉRO



### La virée gourmande 25€

*Blinis de saumon fumé et crème de ciboulette, toasts de foie gras brioché, crevettes panées panko sauce aigre douce, croque truffe et fondue aux 3 fromages*

## NOS SPÉCIALITÉS



### Véritable soupe de poissons 25€

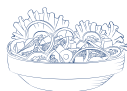
*Croûtons, rouille maison et emmental*

### Sole meunière 39€

*Pommes de terre grenailles persillées et fagot de haricots verts au lard*

### Raviole de Royan à la crème de truffe et jambon truffé 26€

## CÔTÉ SALADES



### Salade Caesar 24€

*Poulet pané, œuf mollet, parmesan, salade romaine, bacon et sauce Caesar (anchois)*

### Pokebowl 24€

*au Saumon ou Poulet*

*Riz à sushi, edamames, carottes, concombre, wakamé, mangue, crème cheese et oignons frits*

### Salade du Nautique 26€

*Gésier confit, pommes de terre sautées à l'ail et persil, magret fumé, mi-cuit de foie gras, haricots verts, noix et salade*

## CÔTÉ MER



### Daube de poulpe à la Provençale 24€

*Polenta crémeuse, carotte et sauce au vin rouge*

### Poisson grillé (selon arrivage) 29€

*Risotto crémeux et poêlée de légumes*

### Risotto de la mer 27€

*Saint-Jacques, gambas et crème de homard*

## CÔTÉ TERRE



### Smash Burger 24€

*Boeuf 180g, emmental, cheddar, salade, tomate, oignons frits, sauce cheddar, ketchup, frites et salade*

### Pluma de cochon Ibérique au chorizo 26€

*Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

### Onglet de Bœuf confit façon Rossini 29€

*Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes*



## PLAT DU JOUR 18.50€

Uniquement le midi, sauf le dimanche et les jours fériés

## MENU ENFANT 12€

Nuggets de poulet ou Steak Haché

Accompagnement au choix (frites, légumes ou pâtes)

et

1 boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

## CÔTE DESSERTS

Tarte tatin maison 10€

Profiteroles 10€

Café gourmand 12€

## CRÊPE / GAUFRE

Sucre ou nature 5,50 €

Nutella

Chocolat noir chaud

Crème de marron

Caramel beurre salé

Grand Marnier

Confiture de fraise

Supplément chantilly 0,50 €



## GLACES

1 boule 3,50€

2 boules 6,00€

3 boules 8,00€

### Nos crèmes glacées:

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat Pur Origine Côte d'Ivoire Wes, Pistache de Sicile, Spéculoos Lotus Biscoff®, Licorne, Café espresso, Yaourt de la Laitière de St Malo, Cookie Dough, Rhum raisins, Caramel beurre salé, Stracciatella, Daim®

### Nos sorbets:

Framboise, Noix de coco, Abricot, Clémentine, Fraise, Mangue, Figue, Fruit de la Passion, Citron, Cassis