



RESTAURANT

19h-21h30



ENTRÉES

	RS
Soupe glacée de concombre, yaourt crémeux au fenugrec	290
Tomate bio et burrata	440
Gratin de palmiste accompagné de poisson fumé maison	490
Salade d'ourite à la mauricienne	290
Sashimi de thon rouge, chou blanc, vinaigrette de soja	490
Tataki de thon rouge avec ses petits légumes	490
Ourite rôtie au vin rouge avec du palmiste	440
Thon rouge, brick, mousse de fromage à la tomate sèche	490
Carpaccio de magret de canard fumé de terracine, betterave et avocat	490
Carpaccio de bœuf Angus avec son Parmigiano	590
Foie gras à l'armagnac accompagné de son pain campagne	590
Planche de charcuterie et fromage italien avec sa petite salade	990 2 pax

ENVIES VEGETARIENNES

Velouté de giraumon	290
Rouleaux de printemps, nouilles de riz, fruits et légumes	190
Salade de quinoa mangue verte	390
Raviole maison 'ricotta et épinard' (selon disponibilité)	390
Assiette de légumes grillés, hummus, pesto basilic	390
Gnocchi de pomme de terre à la sauce de tomate	290
Buddha Bol: Quinoa, ananas, edamame, chou rouge, avocat	590
Tipik Bol: gâteau piment, haricot vert, bringelle, pomme d'amour, oignon	590

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons. De ce fait, nos plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.

Côté Mer

RS

POISSON DU JOUR EN PLUSIEURS FAÇONS :

Carpaccio aux agrumes	490
Ceviché au lait de coco et citron vert	490
Tartare aux agrumes	590
Grillé, servi avec nos accompagnements du moment	590
Poisson entier en feuille de banane (selon arrivage)	

Soupe de petits poissons façon bouillabaisse avec sa rouille et ses petits croûton	690
--	-----

Langouste grillée *(selon arrivage et sur commande)*

Plateau de fruits de mer (langouste, huitres gratinées, calamar, langoustine, crevettes rose) *selon arrivage et sur commande*

Nos sauces d'accompagnement

sauce tamarin, sauce beurre citron, sauce beurre d'ail

Côté Terre

Entrecôte grillés, petites pommes de terre rôties au romarin, mangetout	790
Filet de bœuf Angus, purée de pomme de terre, shiitake et oignon caramélisé	890
Tartare de bœuf Angus	790
Côtelettes d'agneaux grillées, haricots verts, carotte au miel et cumin, aubergines frites	790
Magret de canard de Terracine, servi avec son risotto noir et sa salade du moment	790
Cuisse de poulet rôti, gratin de giraumon, salade du moment	490

Nos sauces d'accompagnement

Sauce au vin rouge, sauce roquefort, sauce aux champignons, sauce au poivre,

Nos garnitures

Frites, pâtes, riz safrané, salade verte, purée du jour

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons. De ce fait, nos plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.