

# MENU

*Dîner 19h30 - 21h00*

## Entrées

Tomates Burrata 18€  
*Tomates, burrata 125g,  
pesto & basilic frais*

Poêlée de seiches 24€  
*ail, persil et vin blanc*

Poêlée de Saint-Jacques 27€  
*Sauce champagne échalotes*

Soupe à l'oignon 15€

## Côté Terre

Picanha **Angus** 36€  
*Accompagnée de frites maison*

## Côté Mer

Tataki de thon 33€  
*Accompagné de légumes au four*

Souris d'agneau 32€  
*Accompagnée de purée de pommes de terre*

Poulpe grillé 27€  
*Accompagné de purée de pommes de terre*

Côte de bœuf **Black Angus**  
*Accompagnée de légumes et frites maison  
-2 personnes minimum sur demande-*

Pates alla vongole 28€  
*Palourdes, vin blanc, persil, ail, tomates cerises*

Pates aux langoustes 52€  
*sauce aux araignées de mer*

Langouste grillée 25€/100g

Pêche du jour 14€/100g  
*Accompagnés de légumes au four*

## Spécialité du chef

Ropa vieja 32€  
*Effiloché de bœuf, banane plantain, riz blanc  
& avocat*



\*\*Accompagnement supplémentaire 7€