

CARTE

12 H - 14 H // 18 H - 20 H À 20 H 30

HUÎTRES NATURELLES

Les 3 Les 6 Les 12

Fines de Fouras n°3 4,10€ 7,60€ 15€

Fines de Fouras n°2 5€ 9,10€ 17,20€

En direct du producteur Florent Delpech

HUÎTRES GASTRONOMIQUES (3 HUÎTRES/SAVEUR)

En tartare 8€

- Fraise, ciboulette, sésame
- . Kiwi, gingembre, lait de coco

En gratinée 8,50€

- .Crémé de chabichou, figues
- .Parmesan, épinard, poireaux

En marinée 7,50€

- .Thé vert, lait de soja, ciboulette et poivre timut
- . Gingembre, citron vert

Assiette de dégustation de 6 huîtres (1 de chaque) 16€

CARTE

12 H - 14 H // 18 H - 20 H À 20 H 30

TAPAS À PARTAGER

Rillette de sardines fraîches maison	5€
Patatas Bravas (sauce tomate épicée)	7€
Croquetas Serrano con tomate "Caseras"	8€
Chiperons frits	8€
Pimientos del Padrón (selon arrivage)	9€
Couteaux grillés au beurre Andalou	9€
Poulpe fumé du moment en pintxo moelleux à l'encre	9€
Assiette de jambon Iberico	12€
*Accras de morue et sauce vinaigrée orange	8€
*Grosses crevettes snackées, marinées au mojito	8€
*Uniquement le soir	

PLATS

Poulpe fumé guacamole, vierge de coriandre et risotto ou légumes-fanes croquants	22€
Tartare de maigre gingembre, fraise, sésame et salade de jeunes pousses	16€
Poulet façon Tandoori, oignons brûlés et risotto ou légumes-fanes croquants	16€
Bowls Mertensia de perles au poulpe fumé ou Dorade, légumes croquants, fruits exotiques, avocat, coriandre	15€
Moules façon P'tit Bleu (secret familial) et frites de patate douce ou patatas	13€
Assiette végétarienne, suivant l'inspiration du chef	15€

FROMAGES

Assortiment de trois fromages (selon notre affineur) confiture de cerise noire ou gelée de piment d'Espelette	10€
--	-----

DESSERTS

Crème brûlée pistache-verveine	7€
Tiramisu Limoncello	8€
Mille-feuille fraise-praliné	8€
Dôme Veggie	9€
Café Gourmand	9€
Champagne Gourmand	14€