

LES INCONTOURNABLES

- **Blancs de Calamars frais grillés, Mesclun et tomates confites** 23 €
- **Assiette LUNA** : Tartare de Daurade Royale à la mangue fraîche, Salade japonaise, Thon rouge mariné sauce Véga aux cacahuètes (légèrement relevée), Saumon mariné à l'aneth 23 €
- **Duo de Carpaccio de Bœuf & Bresaola, Caprons fines & Parmesan, Frites** 23 €
- **Thon cru mariné sauce Vega et cacahuètes** (plat légèrement relevé) 23 €
- **Mizzuna aux Gambas 'Black Tiger' marinées à l'huile de sésame** 23 €
- **Salade Caraïbe au Crabe frais Florida aux agrumes & avocat** 24 €
- **Tartare de Bœuf Italien** (dés de Tomates confites, Basilic, copeaux de Parmesan), **Frites** 24 €
- **Club Sandwich (au Poulet ou Thon ou Saumon) avec Frites ou Salade** 22 €

LES ENTREES

- Le Chirashi de Saumon frais à la feuille de Nori 22 €
- Tarte fine aux Tomates Confites, Aubergines & Marjolaine, Roquette, Parmesan 22 €
- Buratina & Tartare de Tomates Anciennes, Vieux Balsamique 24 €
- Salade façon Niçoise au Thon confit à l'huile d'Olive & Sucrine 20 €
- Bruschetta de Sardines Niçoises, Roquette & Parmesan 20€
- Tartare de Thon au Gingembre & Perles Yuzu 23 €
- Carpaccio de Loup à l'Huile verte & piment d'Espelette 23 €
- Chèvre au Sésame grillé, Figue rôtie & Roquette 22 €
- Salade de Bacalao (cabillaud) & Pommes de terre tièdes 25 €
- Eventail de Melon au Jambon San Daniel 23 €
- Melon nature 15 €

SAVEURS d'ici...

- Linguini alla Puttanesca 'Thon, Câpres et Tomate' 19 €
- Risotto Nero aux Calamars & œufs de Saumon 25 €
- Cannelloni de Homard, vert de Blette gratiné au Mascarpone 26 €

Plat ENFANT (- de 12 ans)

Saumon frais, Steak haché frais, Hamburger (tomate & sauce cocktail), Nuggets poulet, Nuggets poisson

- Accompagné de Frites ou Pommes de Terre écrasées ou Pâtes 13 €
- ou Accompagné d'Haricots verts frais extra-fins 15 €

Mini Penne au beurre, Mini Penne au Pesto 13 €

Prix Nets / Origine de la Viande CEE -

Paiements acceptés : Espèce – Chèque – Visa – American Express – Diners – Ticket Restaurant

Nous vous souhaitons un délicieux moment !

- Thon snacké, Mangue, Oignon & Purée à la fève de Tonka 29 €
- Noix de Saint-Jacques aux Artichauts Violettes, jus de noisette & balsamique 29 €
- Filet de Loup froid, Salade d'Haricots verts frais extra fins & Pignons 26 €
- Minute de Saumon aux Légumes verts & Basilic 22 €
- Gambas 'Camerone' sauce curry & lait de coco, Riz Thai 29 €
- Loup ou Daurade snacké, selon arrivage... (env. 600/800 grs) 40 €
- Sole, selon arrivage... meunière ou snackée (env. 500 grs) 13 € /100 grs

V I A N D E S

- Entrecôte BLACK ANGUS, Pommes de terre Grenaille & Sucrine 32 €
- Chou farci au Veau, Noix de Cajou & Salade Verte 22 €
- Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & coriandre, Nouilles façon Thai 29 €
- Hamburger au Gorgonzola servi avec des Frites 22 €
- Le Frenchie Burger Cru au Chèvre frais & Salade d'herbes et tomates, Frites 22 €
- Côtes d'Agneau panées à la moutarde & romarin, Légumes verts 26 €

Tout changement de garniture

2 €

D é l i c e s d e f i n d e r e p a s

- Assiette de Fromages italiens, Confiture de figues 13 €
- Tiramisù aux Fruits rouges 10 €
- Sablé Chocolat Nutella 10 €
- Pana Cotta Framboise & Passion 10 €
- Gratin d'Ananas parfumé à la fève de Tonka, glace vanille 10 €
- Tarte fine aux Pommes, glace cannelle 10 €
- Ananas frais 10 €
- Soupe glacée de fraises poivrées, glace fromage blanc 10 €
- Sablé aux Figues maison, glace nougat glacé 10 €
- Coupe de Fraises 14 €
- Coupe de Framboises 14 €
- Coupe Mixte de Fraises et de Framboises 14 €
- Pastèque 10 €
- Assiette de Fruits exotiques & du moment 20 €
- Glace 3 boules, demandez nos parfums du moment ... 9 €
- Supplément Chantilly ou Sauce Chocolat 2 €

Prix Nets / Origine de la Viande CEE -

Paiements acceptés : Espèce – Chèque – Visa – American Express – Diners – Ticket Restaurant

Nous vous souhaitons un délicieux moment !