La carte

Tous nos produits sont élaborés à base de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages de produits de saison - En raison de ces aléas, certains produits peuvent momentanément nous faire défaut.
Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

LE NAVET — 12,50€
Velouté de navet au miel et romarin, espuma de pain d'épices, julienne de lomo ibérique

L'ŒUF BIO — 12,50€
Oeuf parfait façon florentine - espuma d'épinards et croustillant de chorizo

LE SAUMON — 15,50€
Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé

LE FOIE GRAS — 16,50€
Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney d'oignons à la grenadine

LA GAMBAS — 17,50€
Tempura de gambas, caviar d'aubergine, piquillos et pesto d'herbes fraîches

LE BAR — 17,50€
Ceviche de bar et crevettes à l'équatorienne, avocat, poivrons et piment de Cayenne

LE FOIE GRAS POÊLÉ — 18,50€
Foie gras de canard poêlé, effiloché de paleron de bœuf, bouillon de bœuf au yuzu et soja

PLATS

LE RIZ CARNAROLI EXTRA SUPERFINO — 19,50€
Risotto du moment selon l'inspiration du chef

LE BURGER DE SAUMON (servi uniquement le soir et samedi midi) — 18,50€
Steak de saumon au citron vert et à la coriandre, mayonnaise au wasabi, souskaï de mangue, tomates, pousses d'épinards et oignons rouges - servi avec frites belges et salade verte

LA DORADE ROYALE — 20€
Filet de dorade royale, poêlée de légumes de saison, crème de citron et coriandre

L'ESPADON — 26€
Tataki d'espadon mariné au vinaigre de calamansi, gingembre et aneth, poêlée de légumes de saison

LE "PETIT BATEAU" DU MOMENT — 26€
Poisson noble du moment selon la criée, mousseline de brocolis et petits légumes, beurre blanc à la vanille

LE BŒUF CRU — 19€
En tartare coupé au couteau - **au choix à l'asiatique ou à l'italienne** - frites belges et salade verte

LE BURGER DE BŒUF (servi uniquement le soir et samedi midi) — 18,50€
Steak de bœuf coupé au couteau, sauce burger des Halles, oignon rouge, tomate, jeunes pousses, tomme de Savoie et lard croustillant - servi avec frites belges et salade verte

LE FILET DE BŒUF — 24€
Servi avec une sauce béarnaise, frites belges et salade verte

LA PLUMA IBÉRICA — 23€
Pluma de porc noir ibérique **servie légèrement rosée**, jus corsé au piment doux, mousseline de pommes de terre parfumée à la truffe et petits légumes

LES RIS DE VEAU — 29€
Ris de veau poêlés, jus brun au porto, mousseline de pommes de terre parfumée à la truffe et petits légumes

L'AGNEAU — 27€
Carré d'agneau rôti, tajine de légumes au miel et épices

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE — 9€
Sélection de trois fromages affinés et salade verte

LE RIZ AU LAIT — 9€
Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés

LES CITRONS — 10€
En tartelette à notre façon - crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert confit et citron caviar

LA POIRE ET LE CHOCOLAT — 11€
Poire pochée enrobée de praliné à la noisette, cœur crème fouettée vanille, sauce chocolat chaud à verser

LE "BZH" — 11€
Pressé de pomme façon tatin, kouign amann et glace au sarrasin

LE CAFÉ OU THÉ DES HALLES — 9€
Servi avec ses mini desserts du moment

LA GLACE — 7€
Coupe 3 boules au choix: Chocolat au lait, Vanille, Rhum-raisin, Thé matcha, Noisette, Citron-basilic, Fraise, Passion, Mangue

Prix nets, services compris

Notre cuisine est réalisée maison et élaborée sur place à partir de produits bruts et de qualité.*
Toutes nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.
** hormis glaces, fabriquées en Bretagne par un Maître Artisan Glacier.*