



· NOS ENTRÉES ·

Le Tarama 10
Huile de basilic & pain pizza

Les Sardines tièdes 11
Boîtes millésimées d'Espagne

La Pizette 11
À la mozzarella, ail & huile d'olive

L'Oeuf bio 13
Velouté de champignons, champignons & crumble thym/miel

La Feta rôtie 15
Au miel, aubergines marinées, roquette, grenade & vinaigrette

La Stracciatella 15
À l'huile d'olive, pain pizza & basilic

La Burrata 15
Velouté de carottes, caramel de vinaigre balsamique & pignons de pin torréfiés,

Le Vitello Tonato 18
Mayonnaise au thon, veau cuit basse température & câpres

Le Crudo de bar 18
Stracciatella, fruits de saison, huile verte & rouge

Le Crudo de thon 18
Aguachile (vinaigre de gingembre, citron vert & piment), oeufs de truite, sésame & herbes fraîches

L'Antipasti de légumes marinés 18
(option jambon de parme +2)

La planche de charcuterie ibérique & italienne 20

La Burrata à la truffe 22
Burrata truffée, tomates grappes, truffes d'hiver, crème truffée

La Mer • Tarama, sashimi de thon & bar 25
Huile de truffe & basilic

· NOS FRAICHEURS ·

La Salade Italienne 18
Stracciatella, carottes, avocat, vinaigrette d'olive douce, olives, caramel de vinaigre balsamique & mesclun de salade

La Salade Kotopoulo 18
Poulet, poivrons marinés, carottes, sweet chilli sauce, cacahuètes torréfiées & mesclun de salade

La Salade Marée 20
Crevettes de Madagascar Bio, vinaigrette fruit de la passion, mangue, avocat & mesclun de salade



· NOS VIANDES ·

Le Paleron fondant 26
Mijoté 9h00, jus corsé & une garniture au choix comprise

L'Entrecote Argentine Angus (250g) 37
Béarnaise, jus corsé & une garniture au choix comprise

· NOS MILANAISES ·

L'Escalope de veau alla Milanaise 25
Yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise

L'Escalope de veau à la Milanaise al Parme 31
Stracciatella, jambon de parme roquette, yaourt grec au citron & une garniture au choix comprise

L'Escalope de veau à la Milanaise al tartufo 34
Stracciatella, truffe d'hiver, roquette, yaourt grec & une garniture au choix comprise

· NOS POISSONS ·

Le Thon mi-cuit 28
Bouillon japonais, oeufs de truite (option truffée +5) & une garniture au choix comprise

Le Poulpe de Galice 29
Condiment carottes, sweet chilli sauce, crumble thym/miel & une garniture au choix comprise

Le Filet de poisson du jour
A retrouver sur nos ardoises

Les Poissons du jour
A retrouver sur nos ardoises

· NOS PIZZE ·

La Margherita 14
Fior di latte, basilic, sauce tomate

La Tonno 15
Fior di latte, thon, câpres, olives, sauce tomate

La Végétarienne 15
Fior di latte, légumes marinés, olives, sauce tomate

La Parma 17
Fior di latte, tomates séchées, jambon de parme, roquette, parmesan, pesto, sauce tomate

La Salmuficio 19
Fior di latte, coeur de brocolis, saucisse piquante, roquette, tomates cerises, sauce tomate

La Tartufo 31
Fior di latte, crème de truffe, truffe d'hiver, roquette, tomates rôties

Suppléments : Burrata · 6,00€ - Jambon de Parme ou chair à saucisse · 4,00€ - Stracciatella · 4,00€ -
Roquette · 3,00€ - Anchois · 3,00€ - Oeuf · 3,00€ - Olives ou Câpres · 2,00€

A PARTAGER · SHARING

A retrouver sur nos ardoises

Prix net en euros. Service compris. Carafe d'eau fraîche à disposition.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.



· NOS FRUITS DE MER ·

Les Crevettes BIO de Madagascar 14,00 ou 28,00
Par 6 ou par 12

Les Huitres n°2 « Emilie » Blainville sur Mer 12,00 ou 24,00
Par 6 ou par 12

Les Bulots mayonnaise 10,90
Environ 10-13 bulots

Les Langoustines 27,00 ou 41,00
Par 6 ou par 12

Le Demi Tourteau 15,50

Le Tourteau Entier 22,00

L'Assiette de la mer 29,90
2 langoustines, 3 huitres, 1/2 tourteau, 6 bulots, 3 crevettes roses

Le méditerranéen pour 2 personnes 91,00
6 Huitres, 10-13 Bulots, 1 tourteau entier, 6 crevettes de Madagascar, 4 langoustines, 1 boîte sardines millésimées, 1 crudo à la carte au choix

Accompagnez vos huîtres avec le whisky Ecossais
Talisker, une touche iodée qui devrait vous ravir (+10 euros)

· NOS GARNITURES ·

Mesclun de salade 5,00

Les Penne 5,00
À la sauce tomate, parmigiano reggiano

Les Frites maison 5,00
Aux épices méditerranéennes (+5,00€ huile & truffe d'hiver)

Les Légumes de saison 5,00
En fonction des arrivages

La Purée 5,00
Beurre & lait (+5,00€ huile & truffe d'hiver)



· NOS DESSERTS ·

L'assiette de fromage 10

Le Tiramisù 10

Le Gâteau au chocolat Valrhona 10
Praliné noisettes/amandes, crème montée mascarpone

Le Profiterole 11
Chou de la Maison Kayser Deauville, boule vanille, praliné noisettes/amandes, Mascarpone, chocolat Valrhona maison

La Tarte citron & ses éclats de meringue 11
A la pâte sablé de la Maison Kayser Deauville, crème légère au citron

La Pavlova 12
En fonction des envies du chef, meringue de la Maison Kayser Deauville, crème montée, Praliné noisettes/amandes

La Tropezienne 12
De la Maison Kayser Deauville

· NOTRE COCKTAIL DESSERT À PARTAGER ·

The Famous Sgroppino 15 /personne
*Sorbet Citron, vodka, menthe fraîche, Prosecco & zest de citron vert
(minimum 2 personnes)*

· NOS GLACES & SORBETS ·

1 boule	3,5	Pralinée noisettes/amandes	2
2 boules	6	Crème montée mascarpone	2
3 boules	9		

Parfums : Vanille - Chocolat - Pistache - Citron - Noix de coco -
Café - Fraise - Mangue - Praliné Caramel