



LE BARBECUE DU WEEK-END

95€

Entrée – Grillade, accompagnement – Dessert

Starter – Grilled meat or fish, sides – Dessert

ENTRÉES - STARTERS

Soupe froide du jour – *Cold soup of the day*

Avocat aux crevettes, sauce cocktail – *Avocado and shrimps, cocktail sauce*

Burrata et tomates de saison – *Burrata and seasonal tomatoes*

Tartare de Pagre mariné au lait de coco – *Scup tartare marinated in coconut milk*

PLATS - MAIN COURSES

CÔTÉ MER

Filet de daurade au citron vert – *Seabream filet with lime*

Pêche du jour – *Catch of the day*

CÔTÉ TERRE

Côtelettes d'agneau marinées – *Marinated lambchops*

Viande du jour – *Meat of the day*

ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

Caponata aux câpres et basilic – *Caper and basil caponata*

Légumes de saison – *Seasonal vegetables*

Purée de pommes de terre – *Mashed potatoes*

Cœur de laitue – *Lettuce salad*

Fricassée de pommes de terre grenailles – *New potatoes fricassee*

SAUCES

Barbecue | Tartare | Béarnaise | Vierge

DESSERTS

Vacherin glacé aux fruits du moment – *Iced vacherin with seasonal fruits*

Glaces et sorbets – *Ice creams and sorbets*

Prix nets, taxes et service compris. Toutes les cartes de crédit sont acceptées. Les chèques ne sont pas acceptés.
Net prices and service included. All credit cards are accepted. Checks are not accepted.

La carte des allergènes est disponible. Toutes nos viandes sont d'origine française.
Allergens list is available upon request. All our meats are sourced within France.