

PAILLOTE BAMBOU

À PARTAGER

FÉROCE D'AVOCAT	26 €
Purée d'avocat, jus de citron vert, épices douces, morue et manioc au pilon Servi avec des croûtons	
ASSORTIMENT ORIENTAL	26 €
Baba ganoush, houmous, labneh & olives Accompagnés de pain pita et brioche tiède	

ENTRÉES

CARPACCIO DE GAMBAS AUX AGRUMES, MARINADE PASSION & GINGEMBRE	21 €
TOMATES COULEURS & BURRATA	19 €
Pistou aux pignons de pin, amandes & coulis Balsamique	
TATAKI DE BŒUF, SALADE DE PAPAYE ET MANGUE VERTE À LA CORIANDRE	20 €
Marinade soja, gingembre & piment doux	
TARTARE DE THON EXOTIQUE, MANGUE ET COCO FRAIS RAFRAICHI AU CITRON VERT	21 €
COCKTAIL DE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE ET AVOCAT À LA CORIANDRE	22 €
Nigel, rhum et sauce cocktail	

SALADES

> Servies uniquement au déjeuner

HEALTHY BOWL	22 €
Mélange céréales quinoa, avocat, mangue, wakamé, fèves, concombre, carotte, tomates, oignons frits, ananas, crevettes décortiquées, sauce healthy à la coriandre	
LITTLE ITALY	22 €
Mélange de penne et pistou au basilic, pignons de pin et parmesan, tomates, poivrons et courgettes confites, tomates cerises, burrata, jambon de pays, foccaccia	
A CONTRE COURANT	24 €
Mélange de jeunes pousses, tomates, oignons, grenaille, saumon fumé, saumon gravlax, tartare de saumon, citron, aigrette, vinaigrette balsamique	

FRUITS DE MER

6 HUÎTRES DE BOUZIGUES DE PASCAL MIGLIORE	18 €
6 HUÎTRES SPÉCIALES DE CAMARGUE	22 €
6 HUÎTRES GILLARDEAU N°3	28 €
9 HUÎTRES DÉGUSTATIONS (3 BOUZIGUES, 3 SPÉCIALES CAMARGUE, 3 GILLARDEAU)	30 €
BOUQUET DE CREVETTES ROSES (AÏOLI)	23 €
BULOTS ET TARTINES AU BEURRE SALÉ	16 €
BOUQUET DE LANGOUSTINES, MAYONNAISE	30 €
TOURTEAU, MAYONNAISE	32 €

> **PLATEAU LE PETIT MAREYEUR** 97 €
Huîtres de Bouzigues, bulots, moules, palourdes, crevettes, tourteau et langoustines

> **PLATEAU LE GRAND MAREYEUR** 180 €
Huîtres de Bouzigues, bulots, moules, huîtres spéciales de camargue, palourdes, crevettes, tourteau, langoustines et homard

PLATS

POULPE SNACKÉ, ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE CURRY / GINGEMBRE ET SA SAUCE VIERGE À LA GRENADE	33 €
LANGOUSTE FLAMBÉE	49 €
LINGUINE CRÈME AU CAJUN ET COCO SALADE	
PAVÉ DE BAR SAUVAGE & ASPERGES VERTES, BEURRE BLANC	33 €
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	
BROCHETTE DE VEAU, MOZZARELLA ET TOMATES CONFITES	29 €
SAUCE À LA SAUGE, AUBERGINE GRILLÉE	
BAVETTE DE WAGYU, BEURRE PERSILLÉ & SAUCE RHUM VIEUX	39 €
ET SES POMMES MITRAILLE À L'AIL CONFIT	
CARRÉ D'AGNEAU FRANÇAIS 6 CÔTES, JUS CORSÉ AU VIN ROUGE	69 €
POMMES MITRAILLE & BOUQUET DE LÉGUMES PRINTANIERS	

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

> Purée de pommes de terre à la truffe d'été 8 €

> Bouquet de légumes croquants 7 €

> Pommes grenaille à l'ail confit 7 €

DESSERTS À PARTAGER

LA PROFITEROLE AU CHOCOLAT	19 €
Glaces chocolat, vanille, vanille pécan et sauce chocolat	
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES & VERVEINE	22 €
Meringue, fruits rouges et chantilly à la verveine	

DESSERTS

L'INCONTOURNABLE AU CHOCOLAT DU CHEF & SON CŒUR COULANT	14 €
Sorbet, coulis & fruits frais	
TIRAMISU FRAMBOISE / COQUELICOT	12 €
Coulis framboise, crémeux coquelicot, framboises et cookies maison	
TARTE PASSION MERINGUÉE	12 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	15 €
Mini fondant au chocolat, mini tiramisu fruits rouges, mini tarte passion meringuée, cookies et madeleine	

COUPES GLACÉES

JE T'AIME	12 €
Glace coco, mangue et ananas, coulis exotique, salade de fruits, mini baba et chantilly	
PASSIONNÉMENT	12 €
Glace fraise, framboise et vanille, fruits rouges, coulis fruits rouges, meringue et chantilly	
À LA FOLIE	12 €
Glace chocolat, caramel et vanille pécan, coulis caramel au beurre salé de Guérande, cigarette et chantilly	

MENU ENFANT 15 €

> Brochette de veau ou filet de daurade

> Linguine, légumes croquants ou pommes de terre confites

> Glace au choix

> Boisson au choix