

# 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 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

## FRUITS DE MER

**6 HUÎTRES DE BOUZIGUES DE PASCAL MIGLIORE** 18 €

**6 HUÎTRES GILLARDEAU N°3** 28 €

**BOUQUET DE CREVETTES ROSES (AÏOLI)** 23 €

## PLATS

**BROCHETTE DE POULET GRILLÉE** 27 €  
SAUCE JERK, SALADE DE RIZ

**FILET DE BAR, PURÉE DE POMMES DE TERRE  
À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 28 €  
CHOUX PAKCHOÏ ET BEURRE BLANC

**LINGUINE AU GAMBAS** 29 €  
SAUCE CAJUN

**POISSON ENTIER** 12 € / 100 GR  
(SELON ARRIVAGE)

**LANGOUSTE FLAMBÉE** 13 € / 100 GR  
LINGUINE CRÈME AU CAJUN ET COCO SALADE  
(SELON ARRIVAGE)

**POULPE SNACKÉ, ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE  
CURRY / GINGEMBRE** 33 €  
ET SA SAUCE VIERGE À LA GRENADE

**BAVETTE DE WAGYU, BEURRE PERSILLÉ &  
SAUCE RHUM VIEUX** 39 €  
ET SES POMMES MITRAILLE À L'AIL CONFIT

### 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, cookies et chantilly

**MENU ENFANT** 15 €

> Filet de poulet ou filet de daurade

> Linguine, légumes croquants ou pommes de  
terre confites

> Glace au choix

> Boisson au choix