

### A PARTAGER:

- Ventrèche de thon albacore à l'huile d'olive pain grillé. 22€
- Boite de sardine beurre piment, pain grillé. 22€
- Tartine de pain rustique à la Poutargue (50 gr) 36€
- Falafels comme à Beyrouth et Tzaziki) 19€
- Chips de courgettes Capri style 12€
- Accras de morue 19€
- Gyp Sea's tartinade : tzaziki, tarama d'oursin et houmous 23€

### ENTREES:

- Salade César grillée au poulet 26€
- Crudo de poisson selon la pêche 27€
- Pastèque au BBQ, feta et roquette 19€
- Soupe glacée de saison 18€
- Délice de Mozzarella 24€
- Couscous de quinoa aux pois chiche et grenade 22€
- ½. Langouste froide, mayonnaise au citron vert 32€
- Salade Pampelonne 22€
- Alaskan king crab avocado toast 28€
- Boston style lobster roll 27€

### LE COIN DES PÂTES:

- GYP SEA's langouste pasta 42€
- Penne alla norma tomates, mozzarella Di Buffala et aubergines 28€
- Spaghethi pomod'oro tradition 25€

### VIANDES AU BBQ:

- Volaille fermière grillée comme un boucané, légumes au colombo, sauce chien  
Demi : 33€ Entière : 66€
- Entrecôte selection grillée, sauce Béarnaise 38€
- Côtelettes d'agneau grillées, aubergines rôties à la coriandre, sauce Chimichurri 40€
- Baby back ribs Texan style, salade de chou BBQ 500G 38€
- Le Charolais burger : cheddar et bacon 33€

### POISSONS:

- Pêche du jour au BBQ, salsa de maïs grillé 10€/100 gr
- Langouste grillée au citron confit, légumes au colombo 10€/100 gr
- Pêlée de calamars au chorizo Ibérique 27€
- Brochette de crevettes marinées au miel, curcuma et sauce aigre douce 36€
- Tentacules de Poulpe grillé, vinaigrettes d'herbette 38€

### ACCOMPAGNEMENTS:

- Aubergines rôties à la coriandre 8€
- Légumes grillés au colombo 12€
- Frites, feta et origan 9 €
- Mais grillé 10€
- Riz parfumé 8€
- Salade de chou Gyp Sea 10€

### DESSERTS :

- Ananas rôti aux épices douces, glace vanille 14€
- Beignet de banane à la noix de coco, sauce chocolat 14€
- Plateau de fruits à partager 38€
- Pan cookie, glace Gianduija 15€
- Fruit givré du moment 14€
- Fraicheur de citron et croustillant sarrasin 14€
- Glaces et sorbets 12€

### SUGGESTIONS À L'ARDOISE:

- Caviar Oscietre royal, maison Pétroussian et ses condiments  
50 gr : 370 €                      125 gr : 900€

#### *Crudo du moment :*

- Carpaccio de wahoo, citron vert et piments végétariens
- Carpaccio de thon grillé, gingembre et sésame
- Céviche de mahi-mahi, quinoa et tigre de leche
- Gamberoni mariné gingembre et jalapenos

#### *Pièces du boucher :            Prix selon arrivage*

- Côte de boeuf fumée, sauce Béarnaise
- Épaule d'agneau confite au miel et romarin
- Tomahawk
- Beef brisket à la texane
- Carré de porc Pata Negra aux épices douces
- Hampe de bœuf 1pers
- Tendrons de veau
- Châteaubriand pour 2 pers
- Picanha au cajun
- Quasi de veau à la plancha surprise de boeuf
- Pluma de porc Ibérique
- Chorizo argentin
- Brochette de poulet à la Jerk