



RAW BAR

• PLATEAUX •

Neuilly-sur-mer

43€

4 huitres fine de claire n°3

6 crevettes roses

Carpaccio de Saint-jacques
bulots (200gr)

Sablouville

45€

4 huitres fine de claire n°3

6 crevettes roses

Sashimi de saumon
bulots (200gr)

• COQUILLAGES & CRUSTACÉS •

Huitres fine de claire n°3
(x6) 17€

Crevettes roses
(x8) 16€

Bulots
(200gr) 8,5€

• POISSONS •

Tartare de saumon
à l'avocat
17,5€

Ceviche de thon,
mûres et yuzu
24€

Gravlax de saumon,
croustillant de seigle
21€

• À PARTAGER •

| | | | |
|---------------------------------------|------|---|------|
| Tarama de la maison Petrossian | 16 | Petit camembert rôti au miel | 15 |
| Véritable houmous, pain pita | 14,5 | Magnifique mozzarella (500gr), assiette de tomates & pain toasté | 28 |
| Sardines d'Espagne, pain toasté | 23 | Bœuf fumé «faux filet» | 9,5 |
| Guacamole maison, chips de maïs | 15 | Jambon cuit à la truffe | 9,5 |
| Ventrèche de thon de la maison Perrin | 24 | San Daniel «DOP» 14 mois | 10,5 |
| Stracciatella, pain toasté | 17 | | |

• ENTRÉES •

| | | | |
|---|----|---|------|
| Avocat vinaigrette | 12 | Escargots XXL | 20,5 |
| Œuf parfait, champignons des bois | 19 | Tartare de saumon à l'avocat | 17,5 |
| Burrata / tomate / mangue | 21 | Belles tomates d'antan, œuf coulant et le meilleur du thon | 16 |
| Ceviche de thon, mûres et yuzu | 24 | Vapeurs de crevettes | 23 |
| Gravlax de saumon, croustillant de seigle | 21 | | |

• SALADES REPAS •

| | |
|---|------|
| Poulet rôti «caesar dressing» | 20 |
| Salade de crevettes/pois chiche/pois gourmands/mangue | 19 |
| Salade de chou kale, aubergine grillée, quinoa & tomates, vinaigrette curry | 15,5 |
| Saumon fumé, pommes de terre au four & crème d'aneth citronnée | 20 |



• PLATS •

| | |
|---|------|
| Tartare de bœuf Sénéquier | 23,5 |
| Le classique cheeseburger, "Aberdeen" (sup. bacon à la demande) | 24,5 |
| Omelette à la truffe, cœur de laitue | 29,5 |
| Rigatoni, crème de lard et poitrine fondante | 23 |
| Saumon "Label rouge" cuit à la vapeur | 29,5 |
| Filet de daurade à la plancha / fenouil rôti / yogourt et olives taggiasche | 25 |
| Gnocchis à la crème de truffe | 26 |
| Notre Fish & Chips | 24 |
| Poulpe et condiments tomate | 32 |
| Thon mi-cuit aux graines de sésame, coriandre | 27 |
| La sole de pêche française, cuite meunière (env. 500gr) | 59 |
| Escalope de veau normande by "Le Drakkar Deauville" | 29 |
| Paillard de poulet mariné au citron | 24 |
| Côtelettes d'agneau à la plancha | 31 |
| Véritable filet de bœuf au poivre | 41 |
| Entrecôte «Angus» (env. 280 gr) | 34 |
| Foie de veau français, crème d'estragon et oignons frits | 29 |

Plats du chef

| | |
|---|----|
| Ris de veau français rôti, poêlée de champignons | 45 |
| Suprême de volaille fermière, vin jaune et champignons sauvages | 43 |

Garniture au choix :

pommes purée, pommes frites, haricots verts, riz pilaf, cœur de laitue, épinards au beurre sup. truffe (+9 €)

• FROMAGES & DESSERTS •

| | | | |
|--|----|--|------|
| Fromages "Maison Androuët" Trappe d'echourgnac, Gloriotte, Comté réserve, Reblochon | | Figues rôties, émulsion vanille | 12 |
| Assortiment de 4 fromages | 27 | Café gourmand du Durand Dupont (thé sup. +3€) | 10,5 |
| Au choix | 9 | Pâtisserie maison | 10,5 |
| | | Mousse au chocolat (à partager) | 24 |
| | | Mi-cuit au chocolat, glace vanille | 13 |
| | | Tarte tropézienne Maison Sénéquier | 12,5 |
| | | Cheesecake, coulis de fruits rouges | 13 |
| | | Assiette de framboises | 12,5 |
| | | Eclair caramel beurre salé | 12,5 |
| | | Ile flottante aux pralines roses (à partager) | 25 |
| | | Le nougat Maison Sénéquier | 17,5 |

Glaces et sorbets «Berthillon»

chocolat, moka, vanille, mangue,
caramel beurre salé, rhum raisin,
fraise, framboise

2 boules 12,5
3 boules 16