



## •FROMAGES•

*"Maison Androuet"*

Trappe d'echourgnac • Gloriotte  
Comté réserve • Saint-Nectaire

Assortiment de 4 fromages 29  
Au choix 10

## •DESSERTS•

Café gourmand du Durand Dupont 11,5  
(thé sup. +3€)

Pâtisserie maison 11,5

Mousse au chocolat (à partager) 26

Assiettes de fraises et framboises 14,5

Mi-cuit au chocolat, glace vanille 14

Tarte tropézienne Maison Sénéquier 13,5

Cheesecake, coulis de fruits rouges 14

Eclair caramel beurre salé 13,5

Ile flottante aux pralines roses 27  
(à partager)

Le nougat Maison Sénéquier 19

## •GLACES & SORBETS•

*"Berthillon"*

chocolat • moka • vanille • mangue

caramel beurre salé • rhum raisin

fraise • framboise

2 boules 12,5

3 boules 16



*La carte*



• PLATEAUX •

Neuilly-sur-mer  
46€

4 huitres fine de claire n°3  
6 crevettes roses  
Carpaccio de Saint-jacques  
bulots (200gr)

Sablonsville  
49€

4 huitres fine de claire n°3  
6 crevettes roses  
Sashimi de saumon  
bulots (200gr)

RAW BAR

• COQUILLAGES •  
& CRUSTACÉS

Huitres fine de claire n°3  
(x6) 18,5€

Crevettes roses  
(x8) 18€

Bulots  
(200gr) 9,5€

• POISSONS •

Tartare de saumon  
à l'avocat  
19,5€

Tartare de thon / gingembre  
et lait de coco  
25€

Gravlax de saumon,  
croustillant de seigle  
23€

• À PARTAGER •

Tarama de la maison Petrossian	18	Petit camembert rôti au miel	16
Véritable houmous, pain pita	16	Magnifique mozzarella (500gr),	31
Sardines d’Espagne, pain toasté	23	assiette de tomates & pain toasté	
Guacamole maison, chips de maïs	17	Bœuf fumé “faux filet”	10,5
Ventrèche de thon de la maison Perrin	24	Jambon cuit à la truffe	10,5
Stracciatella, pain toasté	18,5	San Daniel “DOP” 14 mois	11,5

• ENTRÉES •

Avocat vinaigrette	14	Asperges blanches, vinaigrette moutarde	28
Burrata / tomates / basilic	23	Belles tomates d’antan, œuf coulant	19
Tartare de thon / gingembre / lait de coco	25	et le meilleur du thon	
Vapeurs de crevettes	25	Escargots XXL	22
Gravlax de saumon, croustillant de seigle	23	Tartare de saumon à l’avocat	19,5

• SALADES REPAS •

Poulet rôti “caesar dressing”	22
Salade grecque / poulpe grillé	23
Salade de chou kale / carottes rôties / pickles de chou-fleur	18
Saumon fumé / pommes de terre au four & crème d’aneth citronnée	22

• PLATS •

Tartare de bœuf à notre façon	25
Le classique cheeseburger “Aberdeen”	26
(sup. bacon à la demande)	
Omelette à la truffe, cœur de laitue	31
Coquillettes au jambon et Beaufort	24
Saumon “Bömlö” cuit à la vapeur	29,5
Filet de daurade à la plancha / fenouil rôti / yogourt	27
et olives taggiasche	
Ravioles à la truffe de la “Maison Perrin”	30
Notre Fish & Chips	26
Poulpe et condiments tomate	34
Thon mi-cuit aux graines de sésame, coriandre	29
La sole de pêche française, cuite meunière (env. 500gr)	63
Escalope de veau normande by “Le Drakkar Deauville”	31
Paillard de poulet mariné au citron	25
Côtelettes d’agneau à la plancha	34
Véritable filet de bœuf au poivre	45
Entrecôte (env. 280 gr)	37
Foie de veau français, crème d’estragon et oignons frits	31

Plats du chef

Asperges blanches, vinaigrette moutarde	28
Ris de veau français rôti, poêlée de champignons	48
Épaule d’agneau braisée au cumin	36

Garniture au choix

pommes purée • pommes frites • haricots verts  
riz pilaf • cœur de laitue • épinards au beurre  
sup. truffe (+10 €)