



• 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

Île 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 huîtres fine de claire n°3
6 crevettes roses

Carpaccio de Saint-jacques
bulots (200gr)

Sablerville

49€

4 huîtres 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), assiette de tomates & pain toasté	31
Sardines d'Espagne, pain toasté	23		
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 "Bömlo" cuit à la vapeur	29,5
Filet de daurade à la plancha / fenouil rôti / yogourt et olives taggiasche	27
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 €)