



APERÔ A PARTAGER OU PAS

Paleta ibérique, pan con tomate 22 €

Poêlée d'encornets à la persillade et au paprika fumé 17 €

Croquetas de cecina de boeuf, sauce andalouse (par 5) 15 €

Croquetas de jambon ibérique, sauce andalouse (par 5) 15 €

Croquetas de côte de boeuf, sauce andalouse (par 5) 16 €

.

ENTRÉES CÔTE MER

Tataki de longe de thon snacké à l'huile de sésame, sauce Teriyaki
16 €

Poêlée de supions en persillade chorizo Ibérique, espuma piquillos
16 €

Tartare de saumon, mangue, avocat et sa vinaigrette acidulée
16 €

ENTREES COTE TERRE

Gaspacho Andalou, pesto et sa tempura de fleur de courgette 15 €

Bruschetta de légumes grillés, crème de burrata fumé, huile de basilic et crumble d'olive noire 16 €

Foie gras français, chutney du moment et sa brioche toastée 20 €



NOS SALADES

La César

Entrés 13€ / Plat 20€

Croustillant de poulet fumé pané au muesli, croûtons. parmesan, pesto et tomates séchées

L'italienne

Entrée 13€ / Plat 20€

Légumes grillés, jambon cru, mozzarella burratina, roquette et perles de balsamique

.....

PATES

Raviole VC, crème de piquillos

22 €

Wok de crevettes, nouilles et légumes croquants

26 €

Raviole de Royan aux écrevisses et épinard frais, crème de carapace corsé

26 €



PLATS COTE MER

Filets de perches meunières <i>Flambées au vin jaune, crème à l'ail des ours et piment d'Espelette</i>	26 €
Cuisses de grenouille à la persillade	26 €
Filets de maquereau à la plancha, piperade à la sauge	28 €
Steak de thon grillé <i>Gel de pastèque et piment d'Espelette</i>	26 €
Sole meunière, découpe en salle (500 g/600 g)	45 €
Tartare de saumon écossais, mangue, avocat et sa vinaigrette acidulée	23 €
Gambas snackées, vierge d'agrumes, flambées à l'eau de vie au citron	30 €



PLATS COTE TERRE

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau 23 €

Tartare de bœuf à l'Italienne 23 €
Tomates séchées, parmesan, mascarpone, pesto

Burger Carré D'As 23 €
Pain maison aux graines, crème de cheddar fumé, pancetta et compotée d'oignon, steak d'origine France 180 g et sa sauce burger

Burger Carré D'As à l'Italienne 23 €
Pain maison aux graines, crème de cheddar fumé, pancetta et compotée d'oignon, steak d'origine France 180 g et sa sauce burger

Belle entrecôte Black Angus poêlée - Beurre façon béarnaise ou sauce poivre vert

200 g	30 €
300 g	35 €

Magret de canard, cuisson basse température (rosé à cœur), jus de viande à la framboise

1/2 magret	25 €
Magret entier	32 €



FROMAGE

Faiselle à la confiture maison (framboise) ou au miel 7 €

DESSERTS

Fondant au chocolat cœur framboise, sorbet framboise 9 €

Pavlova aux fruits exotiques et gel passion 9 €

Ile flottante en soupe de fraise basilic 9 €

Douceur citron meringuée 9 €

Crêpe Suzette 10 €

Café ou thé gourmand 10 €

Champagne / Chacha / Génépi gourmand 15 €



DESSERTS GLACES

Coupe Limoncello 10 €
Sorbet citron, sorbet citron vert, limoncello

Coupe Chacha 12 €
Glace Chartreuse, glace chocolat, Chartreuse verte et chantilly

Coupe Dame blanche 10 €
Glace vanille, sauce au chocolat, éclats de meringue et chantilly

Colonel 10 €
Sorbet citron, sorbet citron vert, vodka

Café ou chocolat liégeois 10 €

GLACES

La boule 3 €
Vanille, chocolat, café, chartreuse, coco, caramel beurre salé, citron, citron vert, pistache, fraise, framboise, pêche.



APERO A PARTAGER

FAITES VOTRE CHOIX : 15.90€ PAR 3 - 20.90€ PAR 4 - 25.90€ PAR 5

Tapas Froides

ROYAUME UNI - Mousse de saumon, ciboulette et citron vert

LIBAN - Houmous aux herbes folles et tomates séchées et sa pita toastée VG

FRANCE - Tartare de bœuf et râpé de beaufort

ITALIE - Salade de tomate burrata et pesto

INDONESIE - Tartare de thon, wasabi et soja

Tapas Chaudes

VIETNAM - Sauté de boeuf aux légumes et sésame

INDE Brochette de poulet coco/curry

ESPAGNE - Encornet à la plancha et paprika fumé

SICILLE - Tempura de fleur de courgette, sauce aux herbes

COREE DU SUD - sucette de gambas et sa sauce Eamon

Duo de croquetas : porc ibérique et cécina	18 €
Planche de fromages de nos régions	20 €
Planche de charcuterie ibérique	22 €
Saucisson ibérique à partager (200gr)	10 €
Planche de mini desserts (selon l'humeur du chef)	12 €