

# PLANCHES À PARTAGER LE SOIR

Corse

Coppa, lunzo, saucisse sèche (IGP), tomme de brebis, tomates séchées, feuilleté brousse menthe.( salaisons artisanales corses )

DEL MARE

Poulpes de Madagascar cuisinés en persillade, gambas, thon, St jacques

ENFANTS GÂTÉS

Poulet crunchy, houmous, burrata, frito misto, tomates

24.00€

28.00€

8.00€

26.00€

### **CARTE DU SOIR**

| TATAKI DE THON EN CROÛTE DE NORI<br>Thon, salade, riz basmati, sauce yakitori   | 24.00€ |
|---|--------|
| SALADE CÉSAR Oeuf mollé, emmental, parmesan, poulet crunchy, croûtons   | 22.00€ |
| AVOCADO TOAST<br>Pain toasté, avocat, fêta, saumon fumé, salade   | 22.00€ |
| EXOTIC BOWL  Quinoa,édamame,tomate,oignon rouge,houmous,avocat,mangues salade   | 24.00€ |
| TARTARE DE BOEUF POËLÉ<br>Viande Limousine 180g préparé, frites maison  | 24.00€ |
| ENTRECÔTE Charolaise GRILLÉE : 280g, France , frites maison SAUCES au choix : cèpes / gorgonzola / poivre vert de Madagascar-SUPP truffès : 3€            | 32.00€ |
| BURGER by Les GÂTÉS Pain artisanal label rouge ,boeuf black angus, cheddar, poitrine fumée, sauce BBQ, oignons , frites maison                            | 24.00€ |
| LINGUINI AUX POULPES<br>( Madagascar )  | 26.00€ |
| TAGLIATTA DE BOEUF Boeuf émincé, tomates cerises, parmesan, roquette, pesto   | 26.00€ |
| RISOTTO AUX ST JACQUES FRAICHES et sa bisque de homard  | 34.00€ |
| CEVICHE DE LA PÊCHE DU JOUR Gingembre, fenouil, citron vert, coriandre, salade  | 26.00€ |
| WOK THAÏ AUX GAMBAS<br>Nouilles chinoises, légumes croquants  | 26.00€ |
| POULPES EN PERSILLADE<br>Riz, salade  | 28.00€ |
| GNOCCHIS AUX TRUFFES  | 28.00€ |
| FRITO MISTO DEL MARE Friture de la mer, sauce béarnaise, salade   | 26.00€ |
| PAVÉ DE SAUMON FRAIS LABEL ROUGE YAKITORI<br>Riz  | 28.00€ |
| FILET DE BOEUF GRILLÉ Charolais, pdt grenailles, légumes croquants - SAUCES au choix : cèpes / gorgonzola / poivre vert de Madagascar - SUPP truffès : 3€ | 34.00€ |
| SUPP FRITES FRAICHES MAISON   | 4.00€  |
|   |        |

## **DESSERTS MAISON DU SOIR**

| TIRAMISU CLASSIC                                  | 8.50€  |
|---|--------|
| DOUCEUR DU JOUR                                   | 8.50€  |
| FIADONE   | 8.50€  |
| MI-CUIT CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE             | 8.50€  |
| CRUMBLE MANGUE ANANAS                             | 8.50€  |
| CRÈME BRÛLÉE                                      | 8.50€  |
| BABA AU RHUM                                      | 8.50€  |
| CAFÉ GOURMAND                                     | 9.50€  |
| THÉ GOURMAND                                      | 11.00€ |
| GET GOURMAND                                      | 11.00€ |
| GLACE ET SORBET BIO Manufacture des belles glaces | 8.50€  |

# MENU SPÉCIAL GROUPE OU ANNIVERSAIRE HORS BOISSONS 35€

Avec boisson 45 € (apéritif + vin) - Si Anniversaire Gateau Croustillant chocolat maisonMENU Hors boissons

#### ENTRÉES

2 au choix parmi:

Tataki de thon en croûte de nori

OU

Croustillant de brie et magret fume

#### PLATS

2 au choix parmi:

Fondant de veau au pinault des charentes, polenta cremeuse petits legumes

OU

Filet de daurade royale au pesto, riz, legumes croquants

DESSERT

2 desserts maison aux choix

OU

Gateau anniversaire maison royal chocolat