

# LES POISSONS



Gambas grillées au pastis

31

Filet de daurade

26



Seiches à la plancha en persillade

27



Pavé de saumon au chorizo, crème de poivrons

25





# LES POISSONS

## FISHES

- 25 Pavé de saumon au chorizo, crème de poivrons.....16,90 €  
*Salmon steak with chorizo and pepper cream sauce*
- 26 Filet de daurade, sauce vierge et pointe d'asperge verte.....17,20 €  
*Sea bream fillet with aromatic olive oil sauce and green asparagus tips*
- 27 Seiche à la plancha en persillade.....17,20 €  
*Cuttlefish "à la plancha" (grilled) with olive oil, garlic and parsley*
- 28 Filet de bar, beurre blanc et carottes fanées rôties.....18,50 €  
*Sea bass fillet (white butter sauce, roasted carrots)*
- 29 Mi-cuit de thon au sésame.....18,20 €  
*Half cooked tuna with sesame, sweet potato mash with citrus fruits*
- 30 Parillade de poissons : Thon, seiche, gambas et moules.....25,50 €  
*Parillada of the sea (tuna, cuttlefish, tiger Prawns, mussels)*
- 31 Gambas grillées au pastis (6).....19,50 €  
*Grilled tigers prawns in pastis (6)*
- 32 Noix de Saint Jacques poêlées, sauce à l'orange, fondue de poireaux et petits légumes verts.....19,90 €  
*TPan fried scallops with orange cream, leeks fondue and green vegetables.*

