



TAPAS :

- Couteaux en persillade 10,50 €
- Fritures d'éperlans sauce aïoli 6,50 €
- Cigares croustillants feuille de brick et Brie 8,50 €
- Croquettes Arancini au chorizo 7,00 €
- Brochettes de porc au paprika fumé 9,50 €
- Chipirones Basques Grillés 9,50 €
- Gyozas au bœuf 7,50 €
- Patatas bravas sauce sambal 6,00 €
- Crevettes panées Panko 10,00 €
- Planche Charcuterie Ibérique 12,00 €
(Jambon serrano, Saucisson, Chorizo)
- Planche 3 fromages 12,00 €
- Planche mixte 22,00 €

ENTRÉES :

- Ballotine de pintade farcie à la mousse de poulet au trio d'épices 15,50 €
sauce à la volaille et aux framboises
- Noisette d'agneau snackée au beurre noisette 16,50 €
gaspacho de tomates basilic à l'ail, roquette frit, crème de balsamique
- Ceviche de thon aux agrumes 14,50 €
pimientos à la padros, oignons rouges, échalotes, ciboulettes, cébettes et citron
- Saumon pané aux corn flakes 13,50 €
crémeux de ciboulette et piment d'Espelette
- Carpaccio de bœuf tomates confites, roquette,
pignons de pin grillés, parmesan, pesto
 - Simple 15,00 €
 - Double + frites fraîches maison 25,00 €



SALADES & BOWLS

- Salade Thaï au bœuf 22,00 €

bavette d'ail, mangue, algues, papaye, cacahuètes, sautée à la sauce thaï, à la citronnelle, au citron combawa, au gingembre et au piment

- Salade César 21,00 €

poulet grillé, œuf dur, croûtons à l'ail, parmesan, sauce César

- Poké Bowl 19,50 €

Poulet pané ou Saumon

algues marinées, mangue, riz noir, tomates confites, duo de poivrons, pickles d'oignons, sésame, sauce teriyaki

BURGERS :

- Burger 67 Simple 17,50 € / Végétarien 15,50 € / Double 21,50 €

Black Angus 120g, Pain Croissanté, oignons frits, cheddar coulant, Salade, Tomate, Sauce burger

- Burger du Chef Simple 28,00 € / Double 33,00 €

Pain du boulanger aux mélanges de graines, steak haché Black Angus 150g, burrata bufala, chips de jambon, persillade, bacon grillé, cheddar coulant, oignons frits, cornichon, tomate, Mayonnaise au piment d'Espelette

VIANDES

- Magret de canard entier frites fraîches et salade 25,00 €

- Demi magret de canard farci aux pleurotes à l'ail, zestes d'orange 23,50 €

pavé de pommes de terre aux poivrons fumés, sauce à l'orange

- Steak tartare à l'italienne 24,50 €

parmesan, tomates confites, origan, basilic, pignons de pin, sauce au pesto rosso, frites fraîches et salade

- Entrecôte frites fraîches et salade, 350 gr = 27,50 € / 500 gr = 34,00 €

- Bavette d'ail 250 gr frites fraîches et salade 22,00 €

- Filet de caille snacké, betterave à l'estragon, au citron vert et vin rouge 26,00 €

cuisson à base température, poireaux, croquettes de patates douces panées au duo de sésames, jus corsé

POISSONS

- Gambas à l'ail 25,50 €

salade de melon, de pastèque et de fêta à l'huile d'olive vierge, ciboulette et échalotes, croustillant de galette de riz et de nori, sauce vierge

- Espadon à la pistache 26,00 €

flottant au velouté froid de courgettes et curry vert, pickles de duo de chou-fleur blanc et jaune, croûtons persillés, mayonnaise aux herbes

- Seiches farcies au risotto à l'encre de seiche 22,50 €

parmesan, tomates confites, sauce aigre douce, tuile de parmesan

- Tartare de saumon, frites fraîches et salade 24,00 €

- Parillada de la mer

thon, saumon, crevettes, poisson du moment, accompagnement du moment 30,00 €



DESSERTS

- Île flottante, caramel beurre salé, amandes grillées **7,50 €**
- Pavlova aux fruits du moment,
coulis de fruits rouges glace vanille **9,50 €**
- Café gourmand **9,00 €**
- Brioche perdue, caramel beurre salé,
glace vanille et chantilly **8,50 €**
- Fondant de pistache au chocolat blanc,
à la crème anglaise et glace pistache **9,00 €**
- Grande profiterole d'ô7 (pain croissanté) **9,50 €**
- Planche 3 fromages **12,00 €**
- Boule de glace au choix
1 boule **3,00 €** / 2 Boules **5,00 €** / 3 boules **7,00 €**

MENU ENFANT 10,00 €

Steak haché Black Angus 120G ou
Calamars à la romaine ou Poisson du Moment
ou Tenders de Poulet
Accompagnement frites fraîches et salade, ou légumes
1 boule de glace au choix

