



CÔTÉ APÉRO

A partager, ou pas...

ASSIETTE DE TAPAS 19,00€

Sticks de mozzarella panés, accras de morue, crevettes panées, oignons rings, poulet tikka, camemberts panés, red pepper cheese

Tapas Plate

FRITTO MISTO 19,00€

Friture d'encornets, crevettes, calamars et seiches

Squid, shrimp, calamari, cuttlefish fried

PLANCHE DE LA MER 25,00€

Moules, crevettes, tentacules d'encornet en persillade

Mussels, squid, shrimps



ENTRÉES

VITELLO TONNATO 19,00€

Noix de veau, câpres, sauce thon et câpres
Veal, capers, tuna ans capers sauce

TARTARE DE THON 22,00€

Salade, tomate cerises, oignon rouge, câpres, pignons, thon
Salad, cherry tomatoes, red onions, tuna, capers, sprockets

SUPIONS DU CHEF 23,00€

Supions, petit pois, fèves, sauce tomate
Squid, pea, bean, tomato sauce

SALADES

SALADE BERGÈRE 18,50€

Salade, brebis pané, noix de cajou, pistache, lardons, vinaigrette au miel
Green salad, goat cheese, cashew nut, bacon, honey vinaigrette, pistachio

LA BURRATINA 19,50€

Assortiment de tomates, burratina, bufala, salade, basilic, parmesan,
jambon de Parme, pignons, oignons
*Tomatoes, burratina, bufala, green salad, basil, parmesan cheese, parme's ham,
pin nuts*

SALADE CAESAR 19,50€

Salade romaine, poulet, croutons, sauce caesar,
parmesan, oignons rouges, oeufs
Romaine salad, chicken, caesar sauce, red onions, parmesan cheese, eggs



B E A C H

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

POISSONS GRILLÉS AU FEU DE BOIS SELON ARRIVAGE

ST PIERRE. 9,50€ / 100gr

LOUP DE LIGNE 10,50€ / 100gr

wood-fire grilled fish

LANGOUSTE ROYALE DU VIVIER, GRILLÉES AU FEU DE BOIS

20,00€ / 100gr

SUR COMMANDE

wood-fire grilled lobster

CÔTÉ MER

SARDINES GRILLÉES AU FEU DE BOIS 19,50€

Servies avec frites

wood-fire grilled sardines

POULPE RÔTI 24,50€

Poulpe roti, purée de pois chiche & salade de fenouil

Roasted octopus, chickpea puree & fennel salad

LOUP OU DORADE PORTION, GRILLÉ AU FEU DE BOIS

(ÉLEVAGE) 28,50€

Servi avec riz et ratatouille

Farmer Sea bream or Sea bass with rice and ratatouille

MOULES FAÇON LILI 1KG 20,00€

Anis vert, crème, vin blanc, fenouil, oignons, frites

Green anise, cream, white wine, fennel, onion, french fries

MOULES SAUCE CHAMPAGNE 1KG 20,00€

Crème, champagne, échalotes, frites

Cream, champagne, shallot, french fries

MOULES MARINIÈRES 1KG 18,50€

Frites



CÔTÉ TERRE

BURGER ITALIEN 22,00€

boeuf, pignons, amandes, salade, speck, tomate, burratina
Beef, Pin nuts, almond, green salad, speck, tomatoes, burratina

NOIX D' ENTRECÔTE ARGENTINE ENV 250G 28,00€

"Maison Metzger", frites
Rib steak with french fries

CÔTE DE BOEUF ANGUS ABERDEEN 9,00€ / 100g

"Maison Metzger" (Min 2 pers), frites

Sauce au choix: 2,00€

poivre , roquefort, cèpes et jus de viande

Sauce: Green pepper, blue cheese, porcini mushrooms, gravy sauce

PASTA

PASTA DI ROSSI 22,00€

Rigatoni, chiffonade de jambon cru, burrata, pesto rouge, pignons, amandes
Rigatoni, ham, burrata, red pesto, almond

PENNE BUONGUSTAIO 24,00€

penne scampis & chorizo, pesto, sauce tomate, crème & ail
penne, shrimp, chorizo, tomato sauce, cream, garlic

SPAGHETTI CARBONARA 18,00€

Lardons, échalotes, crème, parmesan, oeuf
Bacon, shallots, cream, parmesan cheese, egg

RAVIOLIS VEGGIE 18,00€

Aubergine, poivrons, courgettes, sauce safran basilic & amandes, pignons
Eggplant, peppers, zucchini, saffron sauce, basil & almond, pin nuts



ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

5,00€

FRITES

RIZ CRÉMEUX

SALADE VERTE

RATATOUILLE MAISON

MENU ENFANT

14,50€

JUSQU'À 12 ANS

STEAK HACHÉ FRITES,
PÂTES À LA CARBONARA,
NUGGETS DE POULET FRITES
JAMBON FRITES

UN SIROP
2 BOULES DE GLACE