



ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON – 12€

Avocat, sésame, échalote, herbes fraîches et citron vert

CARPACCIO DE BŒUF – 11€

Pesto, parmesan, roquette, tomates cerises

BURRATA PESTO – 10€

Tomates cerises, roquette, parmesan, pesto

TATAKI DE THON PISTACHE – 12€

Sésame et sauce teriyaki



BURGERS

BURGER BELAMOUR – 20€

Pain céréales, steak ≈ 160g, saint-nectaire, bacon, salade, tomate, confit d'oignons, sauce barbecue, frites, salade

CHICKEN BURGER – 20€

Pain brioché, poulet pané, tomates, cheddar, salade, guacamole, frites, salade

Menu

39 €

CARPACCIO BŒUF ou BURRATA

TARTARE BŒUF ou PAVÉ DE THON

FONDANT CHOCOLAT ou TIRAMISU



SALADES

COBB – 19€

Poulet pané, parmesan, avocat, bacon, œuf, tomates cerises, oignons rouges, mesclun, sauce blanche

ITALIENNE – 20€

Burrata, pesto, parmesan, tomates cerises, tomates confites, jambon cru, mesclun

CHIRASHI – 19€

Riz sushi, carottes râpées, daikon, radis, edamames, avocat, algues nori, sésame, saumon frais, cébette, sauce tataki

PÂTES

RIGATONI PESTO ROSSO & BURRATA 19 €



ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats de viande sont accompagnés de frites maison et de salade.

Cet accompagnement peut être remplacé par des légumes de saison ou du riz

SUPPLÉMENT (+2€)

poivre
échalotes
tartare
cheddar

VIANDES



TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE – 20€

Échalotes, tomates confites, parmesan, citron confit, pesto, frites, salade

TATAKI DE CANARD ≈ 180 G – 24€

Coleslaw, sésame, marinade soja sucré & salé, frites, salade

ONGLET DE BŒUF ≈ 180 G – 26€

Fondue échalotes, frites, salade

SAUCES AU CHOIX

Poivre, échalotes, tartare, cheddar

POISSONS

FISH AND CHIPS – 20€

Dos de cabillaud pané aux cornflakes, sauce tartare, frites, salade

PAVÉ DE THON MI-CUIT – 25€

Pavé de thon mariné au soja, légumes en persillade, mousseline de patate douce et sauce vierge

SEICHE EN PERSILLADE – 23€

Pommes de terre vapeur & aioli

ASSIETTE DE LA MER – 28€

Thon mi-cuit, seiche, gambas accompagnés d'aioli & pommes de terre vapeur



Cuisine maison

Fournisseurs en circuit court
Carte origines des viandes
et allergènes

DESSERTS

MILLEFEUILLE – 11€

Pistache & framboises

TIRAMISU FRUITS ROUGES – 10€

Crème mascarpone, spéculoos



FONDANT AU CHOCOLAT – 10€

Glace vanille, chantilly, chocolat chaud

CAFÉ OU THÉ GOURMAND – 10€

Café ou thé au choix & mignardises

