



## À PARTAGER

L'Accras 8€

Accras de morue, sauce chien

La Gambas 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

L'Escargot 16€

Escargot en persillade, os à moelle, toasts croustillant

Le Foie gras 18€

Foie gras mi-cuit au rhum vieux, maracuja, confit d'oignon aux fruits rouges

## LES ENTRÉES

La Langouste 18€

Raviole de langouste fumée, lait de coco aux épices, mayonnaise au wasabi

Le Canard 17€

Pain Bao, effiloché de canard et canard fumé, mayonnaise wasabi et coulis de piment coréen, pickles à la grenadine

La Burrata 16€

Burrata, soupe de tomate et piment végétarien, salsa verde, croutons

## LES PLATS

### Le Chatrou 32€

Chatrou grillé, linguines en persillades, palourdes, crème d'ail

### Le Lambi 36€

Lambi grillé, risotto à l'encre de seiche et agrumes, sauce créole et leche de tigre

### Le Loup 32€

Loup de caraïbes, salsa verde, caviar d'aubergine aux herbes, légumes confits, coulis acidulé

### Le Boeuf 36€

Filet de boeuf , frites maison , sauce roquefort, poivre ou beurre maître d'hôtel ( **supplément foie gras 6€** )

### La Fusion 33€

Ouassous flambés au rhum, magret fumé, mousseline de carottes, avocat, sauce crustacés et maracuja

## À PARTAGER

### Le Bœuf 80€

Pièce de bœuf à partager, frites maison, sauce roquefort, poivre, beurre maître d'hôtel

### La Poitrine de porc 65€

Pièce de porc laqué à l'asiatique à partager (1kg) , frites maison

MENU TI MOUN (-10ANS) 16€

*Burger de boeuf.*

fromage coulant, ketchup, tomates, salade  
Gaufres de pomme de terre ou frites

OU

*Poulet pané*

ketchup, chips de patates douces.  
Gaufres de pomme de terre ou frites

*Crème brûlée*

LES DESSERTS

*Le Fromage 15€*

Fromages de la ferme marjolaits , chutney du moment

*Le Fruit 13€*

Crème aux fruits rouges, éclats de spéculoos

*La Crème brûlée 13€*

Crème brûlée à la vanille

*Le Chariot du pâtissier 15€*

Pâtisserie du moment