

BIENVENUE À



JARDIN
SECRET



RESTAURANT - BAR LOUNGE

DÉCOUVERTE

CHARCUTERIE :

Terrine de campagne	9
Jambon blanc à la truffe	16
Jambon ibérico cebo de campo	19
Jambon reserva duroc de batallé	16
Jambon sec italien	12
Involtini au chèvre	9

MER :

Petites sardines à l'huile	12
Encornets panés	9
Encornets en persillades	9
Brochettes de gambas x3	14
Saumon gravlax	14
Crevettes panées "Torpedo"	12
Mi-cuit de thon croustillant	16

ECAILLER :

Huîtres (Étang de Thau) x6	12
Crevettes décortiquées x8	12
Bûlots x10 et "mayo" maison	8

FROMAGE :

Tête de Moine	11
Quesadillas Mozzarella	9
Rocamadour x3	10
Roquefort	8
Burrata 200g au pesto	14
Tresse de Mozzarella di Bufala et tomates cerises	15

VIANDE :

Brochette de magret x3	14
Brochettes yakitori x6	11
Quesadillas Poulet / Mozza	12
Tataki de boeuf	14
Boulettes kefta x6	12

INCONTOURNABLE :

Escargots de Bourgogne x6	11
Foie gras mi-cuit	18
Oeufs mimosas	9
Poireaux vinaigrette	9
Cuisses de grenouilles	14
Croque monsieur à la truffe	14

VÉGÉ :

Poivrons de Padron	9
Frites	5
Tapenade et crudités	6
Guacamole & Tortillas	9
Ratatouille	5

PYRAMIDES À PARTAGER

MER

36

Saumon gravlax, petites sardines à l'huile d'olive, crevettes torpedos, brochettes de gambas, encornets en persillade, encornets panés, crevettes roses décortiquées, citron et mayonnaise maison

BOUCHER

39

Brochettes de magret, terrine de campagne, tataki de boeuf, boulettes "kefta", brochettes yakitori, quesadillas au poulet, frites et poivrons de padron

MIX

34

Poivrons de padron, tapenade, quesadillas, boulette de boeuf, encornets panés et en persillades, involtinis, terrine de campagne et mini saucissons

CHARCUTERIE

30

Terrine de campagne maison, jambon cru italien, jambon à la truffe, coppa, rosette, mini saucissons, chorizo, beurre et cornichons

CHARCUTERIES & FROMAGES

35

Jambon sec italien, jambon blanc à la truffe, rosette, mini saucissons, chorizo, rocamadour, tête de moine, roquefort, chèvres affinés

FROMAGES

29

Tête de Moine, Rocamadour, Roquefort, chèvres affinés, billes de mozzarella, Camembert, confiture de figues, beurre, noix et pignons de Pin



L'ÉTALE DE L'ÉCAILLER

À L'UNITÉ

6 HUITRES	12
12 HUITRES	22
8 CREVETTES ROSES DECORTIQUÉES	12
10 BULOTS	10
½ TOURTEAUX	14
TOURTEAUX ENTIER	24
½ HOMARD	26
HOMARD ENTIER	48
6 HUITRES GRATINÉES	16
10 MOULES GRATINÉES	10

LES PLATEAUX

L'ASSIETTE DU PECHEUR	25
<i>6 HUITRES, 8 BULOTS, 8 CREVETTES ROSES DECORTIQUÉES, VINAIGRE À L'ÉCHALOTE ET MAYONNAISE MAISON</i>	
PLATEAU POUR 1 PERSONNE	49
<i>HUITRES ET MOULES GRATINÉES D'ATTENTE ½ TOURTEAUX OU ½ HOMARD, 6 HUITRES, 6 CREVETTES ROSES DECORTIQUÉES, 6 MOULES, 6 BULOTS, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ET MAYONNAISE MAISON</i>	
PLATEAU POUR 2 PERSONNES	89
<i>HUITRES ET MOULES GRATINÉES D'ATTENTE ½ TOURTEAUX OU ½ HOMARD, 12 HUITRES, 10 CREVETTES ROSES DECORTIQUÉES, 10 MOULES, 10 BULOTS, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ET MAYONNAISE MAISON</i>	

VIANDES

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS	29
300 grammes environ, sauce forestière maison, servi avec frites et salade	
TARTARE DE BOEUF	23
Préparé à notre façon, sauce ravigote maison, servi avec frites et salade	
CARPACCIO DE BOEUF XL	26
200 grammes environ, pesto maison et copeaux de parmesan, servi avec frites et salade	
T-BONE DE VEAU	29
320 grammes environ, servi avec purée maison et sauce forestière maison	

POISSONS

SEICHES À LA PLANCHA	25
Fondantes, à la persillade maison et copeaux de Parmesan, servi avec frites et salade	
TARTARE DE SAUMON	26
Tout simplement à l'huile d'olive et échalotes, tranches d'avocats, fromage frais et duo d'œufs de lumps	
CROUSTILLANT DE THON	31
Mi-cuit, sauce vierge maison, servi avec tagliatelles de légumes et riz à l'huile d'olive	
POISSON DU MOMENT	SELON ARRIVAGE
Entier ou en filet, servi avec riz basmati et sauce au beurre blanc maison	
LINGUINES ET SON DEMI HOMARD	29

SALADES REPAS

TOMATES ET BURRATA	23
<i>Mélange de tomates d'Antan, Burrata crémeuse 200g, pesto maison et feuilles de basilic</i>	
L'OCÉANE	24
<i>Saumon gravlax, crevettes roses décortiquées, encornets, tartare de saumon et avocat</i>	
LA CHÈVRE CHAUD	21
<i>Toasts de chèvres rôtis au miel, noix, pignons de pins et quartiers de figues</i>	

DESSERTS

Continent flottant	11
Mousse au chocolat	9
Tarte du moment 	9
Double crème brûlée	12
Salade de fruits frais	11
Coupe glacée "Sunday" au caramel maison	11

SORBETS ET CRÈMES GLACÉES

MÖVENPICK®

1 BOULE 3€

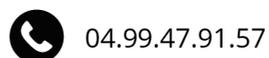
2 BOULES 5€

3 BOULES 8€

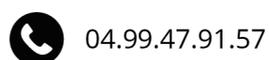
**VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARMEL
CITRON, FRAISE, CASSIS, PASSION**



Ouvert tous les soirs dès 19h



Ouvert tous les matins



Ouvert tous les jours dès 18h

