

DÎNER

À PARTAGER TO SHARE

Le croque 'n' truffe <i>Truffle croque monsieur</i>	27€
L'asiatique : nems poulet, samoussas bœuf et crevettes panko <i>Asian selection : spring rolls, samosas and panko prawns</i>	20€ 2 pers. 27€ 3 pers.
Panisses frites, sauce au yaourt <i>Deepfried chickpea with yogurt sauce</i>	23€
Assiette de fromages ou charcuterie <i>Cheese platter or coldcut platter</i>	19€
Panier de crudités, sauce tapenade, anchoïade et yaourt épicé <i>Crudites basket with tapenade, anchovy dip, and spiced yogurt sauce</i>	28€

ENTRÉES STARTERS

Burratina, tomates colorées, betteraves, stracciatella à l'huile de truffe et framboise <i>Burratina, colorful tomatoes, beets, stracciatella with truffle oil and raspberry</i>	27€
Tataki de bœuf aux sésames et avocat, marinade Asiatique <i>Beef tataki, salad with Asian marinade, sesame, and avocado</i>	28€
Tartare de loup au gingembre, vinaigrette aux agrumes <i>Sea bass tartare with ginger and citrus vinaigrette</i>	29€
Salade Pearl <i>Pearl salad : mesclun salad, carrots, red onion, octopus, garlic parsley prawns, olive oil with lemon</i>	27€

POISSONS FISH

Thon snacké aux éclats de pistache et sauce coco mangue <i>Seared tuna with crushed pistachios and coconut mango sauce</i>	37€
Poulpe sauté en persillade et sauce aïoli <i>Sauteed octopus with garlic parsley and aioli sauce.</i>	42€
Filet de daurade snacké et sauce vierge à la grenade <i>Seared sea bream fillet with pomegranate "sauce vierge"</i>	38€
Poisson entier grillé selon arrivage (1 - 2 personnes) <i>Whole grilled fish, depending on the catch</i>	55 - 110€
Queues de homard snackées et sauce écrevisses <i>Seared lobster tails with crayfish sauce</i>	49€

GARNITURES SIDE DISHES

Sucrine à l'huile d'olive citronné, copeaux de parmesan et tomates confites	
Frites	Purée de pomme de terre
Légumes confits	Panisses frites
Salade mixte	Pommes de terre grenailles rôties
<i>Little gem lettuce with lemon olive oil, parmesan shavings and confit tomatoes</i>	
<i>French fries,</i>	<i>Mashed potatoes</i>
<i>Confit vegetables,</i>	<i>Fried panisses</i>
<i>Mixed salad,</i>	<i>Roasted baby potatoes</i>

Deux garnitures par plat incluses / Garniture supplémentaire : 10€
Two sides included / Additional side : 10€

V I A N D E S M E A T

Surf and turf : filet de bœuf, jus truffé et queue de homard, sauce écrevisses	64€
<i>Surf and turf: beef tenderloin, truffle jus and lobster tail, crayfish sauce</i>	
Suprême de volaille rôti et sauce stracciatella à la tomate confite	36€
<i>Roasted chicken supreme with tomato stracciatella sauce</i>	
Filet de bœuf et jus truffé	49€
<i>Beef tenderloin with truffle jus</i>	
Côtelettes d'agneau à la plancha	39€
<i>Grilled lamb chops (plancha)</i>	
Double tataki de bœuf aux sésames et avocat, marinade Asiatique	38€
<i>Double beef tataki with salad, Asian marinade, sesame seeds, and avocado</i>	

G A R N I T U R E S S I D E D I S H E S

Sucrine à l'huile d'olive citronné, copeaux de parmesan et tomates confites	
Frites	Purée de pomme de terre
Légumes confits	Panisses frites
Salade mixte	Pommes de terre grenailles rôties
<i>Little gem lettuce with lemon olive oil, parmesan shavings and confit tomatoes</i>	
<i>French fries,</i>	<i>Mashed potatoes</i>
<i>Confit vegetables,</i>	<i>Fried panisses</i>
<i>Mixed salad,</i>	<i>Roasted baby potatoes</i>

Deux garnitures par plat incluses / Garniture supplémentaire : 10€
Two sides included / Additional side : 10€

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Risotto d'orzo aux légumes	35€
<i>Orzo risotto with vegetables</i>	
Assiette de légumes	33€
<i>Vegetables platter : confit vegetables, fried panisses, roasted baby potatoes, little gem lettuce with olive oil, lemon and parmesan</i>	
Panier crudités, sauce tapenade, anchoïade et yaourt épicé	24€
<i>Crudites basket with tapenade, anchovy dip, and spiced yogurt</i>	

MENU ENFANT KIDS' MENU

Plat aux choix *Choice of main*

Steak haché	
Filet de poulet pané	
Cabillaud pané	22€
<i>Ground beef patty, crispy chicken fillet, breaded cod fillet</i>	

Les plats peuvent être accompagnés de frites, légumes ou riz
Dishes can be served with fries, vegetables, or rice

Dessert

Une boule de glace au choix	
<i>One scoop of ice cream of (choice of flavor)</i>	

DESSERTS

Cœur coulant au chocolat et glace vanille <i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice cream</i>	17€
Assiette de fruits de saison <i>Seasonal fruits platter</i>	17€
Pavlova fruits rouges <i>Red berries pavlova</i>	17€
Dôme chocolat, vanille, glaçage gourmand et glace vanille <i>Chocolate and vanilla dome with sweet glaze</i>	17€
Sablé Breton mangue, citron, glaçage chocolat blanc et sorbet passion <i>Breton shortbread with mango, lemon, and white chocolate glaze</i>	17€
Café gourmand <i>Gourmed coffee</i>	19€
Crèmes glacées Barbarac - Sorbets (3 boules au choix) Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, pistache, coco, caramel, yaourt Sorbets : fraise, framboise, mangue, passion, citron jaune <i>Ice cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut, caramel, yogurt</i> <i>Sorbets : strawberry, raspberry, mango, passion fruit, lemon</i>	16€



Prix net, service compris