

DÉJEUNER

## 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

Salade César <i>Caesar salad : romaine lettuce, tomatoes, parmesan, croutons, roasted chicken, crispy chicken, and caesar dressing</i>	27€
Tataki de bœuf aux sésames et avocat, marinade Asiatique <i>Beef tataki, salad with Asian marinade, sesame, and avocado</i>	28€
Poke bowl au saumon ou poulet <i>Rice, avocado, cabbage, carrots, mango, edamame, wakame, tomatoes, cream cheese, sesame seeds, sweet and savory soy sauce</i>	29€
Tartare de poisson du jour et son mesclun <i>Fish tartare of the day with mesclun salad</i>	26€
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€

## 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€*

## VIANDES MEAT

Belle entrecôte grillée (≈ 320g) <i>Grilled ribeye steak</i>	45€
Filet de boeuf, jus truffé <i>Beef tenderloin with truffle jus</i>	49€
Burger Pearl au comté, sauce à la moutarde à l'ancienne <i>Pearl burger with Comte cheese and wholegrain mustard sauce</i>	38€
Suprême de volaille rôti et sauce stracciatella à la tomate confite <i>Roasted chicken supreme with tomato stracciatella sauce</i>	36€
Double tataki de bœuf, salade et marinade asiatique, sésame, avocat <i>Double beef tataki, salad with Asian marinade, sesame, and avocado</i>	38€
Tartare de boeuf classique ou à l'italienne <i>Beef tartare classic or Italian style</i>	35€

## 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€*

## 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	17€
<i>Chocolate flowing heart fondant with vanilla ice cream</i>	
Assiette de fruits de saison	17€
<i>Seasonal fruits platter</i>	
Pavlova fruits rouges	17€
<i>Red berries pavlova</i>	
Dôme chocolat, vanille, glaçage gourmand et glace vanille	17€
<i>Chocolate and vanilla dome with sweet glaze</i>	
Sablé Breton mangue, citron, glaçage chocolat blanc et sorbet passion	17€
<i>Breton shortbread with mango, lemon, and white chocolate glaze</i>	
Café gourmand	19€
<i>Gourmed coffee</i>	
Crèmes glacées Barbarac - Sorbets (3 boules au choix)	16€
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>	



Prix net, service compris