

COCKTAILS

MARGARITA 10.00
Tequila Camino Real, Grand Marnier, citron

MOJITO 12.00
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, citron vert frais, sirop de sucre, cassonade, Angostura, eau pétillante

SEX ON THE BEACH 12.00
Vodka Ketel One, organen, cranberries, clique de pêche

PÊCHE DANS TA GUEULE 13.00
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de sucre, menthe fraîche, citron vert

MOSCOW MULE 12.00
Vodka Ketel One ou Rhum Bacardi Anejo, gingembre frais, citron vert frais, Angostura, ginger beer

CAÏPIRINHA 10.00
Cachaça Sagatiba, citron vert, sirop de sucre, cassonade

SPRITZ 8.00
Apérol, Prosecco Riccadona, Perrier

AMANT DE VERONE 13.00
Vodka Belveder, Jus d'ananas, Campari infusé à la fraise, sirop de sucre, menthe fraîche, citron jaune

BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUITS 6.00

FRUITS FRAIS 7.00
Orange pressée et citron pressé, Chinois

SODAS 6.00

BIERES 6.00
Heinekein, Heinekein 00, Desperados, Lagunitas IPA, Edelweiss Blanche, Mort Subite Kriek

BIERES PRESSION 25cl 50cl
Heinekein 3.60 7.00
Affligem 4.50 8.50

APERITIFS

ANISES : Ricard, Pastis 51, Casanis 4.50
VINS CUITS : Martini, Porto, Kir vin blanc 4.50
MARTINI FIERO TONIC 7.00
CHAMPAGNE : Coupe de Nicolas Feuillatte 12.00
Piscine 15.00

VERRE ALCOOL FORT 14.00

Whisky Haig Club
Jack Daniel's
Gin Tanqueray
Vodka Belvedere
Rhum Pampero Anejo Especial
Tequila Don Julio

LE MIDI

PLATEAU ICHI 14 PIÈCES

3 sushis saumon

3 sushis thon

4 spring rolls thon, avocat, concombre et cheese

4 spring rolls saumon, avocat, concombre et cheese

18.00

SALADE CAESAR AU POULET PANÉ MAISON

Escalope de poulet panure Panko, œuf dur, salade romaine, croûton, parmesan,

filet d'anchois, câpron, sauce Caesar

16.00

BUDDHA BOWL

Riz japonais, avocat, carotte, choux rouge, concombre, radis, sésame, sauce tataki

THON

18.00

SAUMON

17.00

VEGGIE

15.00

A PARTAGER

PLATEAU TERRA MADRE

Jambon cru affiné 18 mois Emincé de bœuf maturé et fumé - Pâté artisanal

Tenders - Croquetas - Amandes frites

25.00

PLATEAU NIJU 21 PIÈCES

6 sushis saumon, thon et crevette

4 makis concombre / cheese

8 spring rolls thon et saumon, avocat, concombre et cheese

3 tulipes concombre et cheese

25.00

PLATEAU SARA 42 PIÈCES

12 sushis saumon, thon et crevette

8 sashimis saumon et thon

8 California rolls thon et saumon, avocat

8 Spring rolls crevette et saumon, avocat, concombre et cheese

6 tulipes concombre et cheese

50.00

**E
N
T
R
E
E
S**

CASSOLETTE DE PALOURDES CRÈME ET THYM <i>Palourdes, crème, thym, cerfeuil, ail, persil, ciboulette</i>	14.00
LOBSTER ROLL <i>Homard, pain brioché, radis noir, mangue, mayonnaise acidulée, herbes fraîches</i>	21.00
SOUPE DE POISSON DE ROCHE, FILET DE ROUGET <i>Soupe glacée, jus de bouillabaisse, croustillant de pain, sauce rouille</i>	15.00
EMINCÉ DE BŒUF MATURÉ & FUMÉ - ARTICHAUT FRIT <i>Bœuf mariné en salaison, pickles d'oignons, huile d'olive</i>	14.00
BURRATINA AU BASILIC - GASPACHO DE TOMATES <i>Soupe de tomate froide, brunoise de légumes craquants, pignons grillés, basilicade, vinaigre, échalote, huile olive</i>	14.00
ASSIETTE DE JAMBON CRU AFFINÉ 18 MOIS – PAN CON TOMATO <i>Pain grillé, purée de tomate</i>	16.00

**L
A
M
E
R**

POISSONS SELON ARRIVAGE. <i>Choisissez votre cuisson : grillé ou en croûte de sel</i> <i>Accompagnements : sauce rémoulade, spaghetti de légumes et risotto au citron confit</i>	8.00 LES 100 GR
TATAKI DE THON – RIZ THAÏ <i>Thon, sésame, riz, avocat, concombre, sauce soja, citron vert, gingembre</i>	26.00
LINGUINE ALLE VONGOLE <i>Palourdes, ail, huile d'olive, tomate, poivre noir</i>	24.50
POULPE SNACKÉ, JUS D'ÉTÉ - RISOTTO AU CITRON CONFIT <i>Tentacules de poulpe, oignon, tomate, safran, olive noire, huile olive, piment</i>	23.50
GAMBAS XXL FLAMBÉE, LINGUINE SAUCE TOMATE FRAÎCHE <i>À la plancha et flambée au pastis, ail, persil</i>	34.00

L	KEBAB, DOUX COMME UN AGNEAU	23.00
A	<i>Effiloché d'agneau, confit d'oignon au jambon cru, feuille de brick, artichaut frit, sauce blanche et frites fraîches</i>	
T	SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE NOISETTE, TOMATE ET JUS D'OLIVE	24.50
E	<i>Suprême farci aux noisettes, olive taggiasche, tomate confite, spaghetti de légumes, polenta</i>	
R	SPORTBEACH BURGER	23.00
R	<i>Bun boulanger, steak du boucher, comté, bacon, compotée d'oignons, salade, tomate, oignon rouge, pickles de cornichon, sauce burger</i>	
E	WOK DE NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES	19.00
	<i>Nouilles chinoises, lait de coco, cacahuète, coriandre, huile de sésame, oignon, carotte, courgette, épice saté</i>	

SÉLECTION BOUCHÈRE

PIÈCE DE BŒUF À PARTAGER

À L'ARDOISE

BAVETTE WAGYU AUSTRALIE, ÉCHALOTE EN DEUX TEXTURES

34.00

180 gr de viande persillée et fondante et grillée, fleur de sel

ENTRECÔTE AMÉRIQUE DU SUD (URUGUAY OU ARGENTINE)

30.00

200gr de viande gouteuse, moelleuse et grillée, sauce béarnaise

Accompagnements : spaghetti de légumes, pommes de terre en papillote et sauce béarnaise

MENU ENFANT 15.00

STEAK HACHÉ OU POULET PANÉ + FRITES FRAÎCHES OU PÂTES À LA TOMATE
MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME CARAMEL OU GLACE

D E S E R T S	FORÊT NOIRE DÉSTRUCTURÉE	9.00
	<i>Biscuit, mousse et craquant tout chocolat, griotte au kirsh</i>	
	TIRAMISU MOKA CLASSIQUE	9.00
	PAVLOVA MANGUE / PASSION	9.00
	<i>Meringue, chantilly, passion, mangue fraîche</i>	
	AGRUME COCO BY SABRINA GUEZ	9.00
	<i>Biscuit coco pécan, marmelade orange, crème légère citron, mousse coco</i>	
	FINGER YUZU NOISETTE BY SABRINA GUEZ	9.00
	<i>Biscuit chocolat, croustillant praliné noisette, crémeux citron yuzu, chantilly noisette</i>	
	ARDOISE DE FRUITS FRAIS CHOISIS POUR LEUR SAVEUR AU MARCHÉ	17.00
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS CHOISIS PAR NOTRE MAÎTRE FROMAGER	16.00	
CAFÉ GOURMAND	11.00	
<i>Finger yuzu noisette - Mousse chocolat - Crème caramel - Fruits frais</i>		
GLACES ET SORBETS	2 BOULES 6.00 3 BOULES 7.50	
<i>Glaces* : vanille, chocolat, café, pistache d'Iran, navette</i>		
<i>Sorbets* : fraise, ananas, menthe, melon, coco, citron</i>		

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut	120
Nicolas Feuillatte Brut	70
Nicolas Feuillatte Rosé	85
Pol Roger Brut	110
Veuve Clicquot Carte Jaune	125

CUVÉE PRESTIGE

Krug 168	400
Dom Perignon (2010)	380
Cristal Roederer (2013)	380
Palme D'or - Nicolas Feuillatte (2008)	160
Grande Dame de Veuve Clicquot blanc (2008)	380

WHISKIES 4cl

ARDBEG 14.00
10 ans, Islay Single Malt, équilibré et floral

MACALLAN 15.00
12 ans, Single Malt Scotch Whisky, fruité et épicé

ALFRED GIRAUD 17.00
Harmonie Frehch Whisky, tourné, léger et floral

GLENMORANGIE 18.00
18 ans, charpenté, miel et fumé

HIBIKI 19.00
17 ans, Blended Whisky

CARDHU 12.00
12 ans, moelleux et fruité

TALISKER 14.00
10 ans, puissant et épicé

LAGAVULIN 16.00
16 ans, intense et tourbé

YAMAZAKI 16.00
Distiller Japanese

CHIVAS 14.00
12 ans, Blended Scotch Whisky

RHUMS 4cl

BACARDI OAKHEART 12.00
Blend à base de rhum aux arômes boisés, épicés et caramélisés

DIPLOMATICO 12.00
Vénézuela, hors d'âge, miel et fruits confits

ZACAPA 23 ANS 15.00
Miel, caramel et fruits secs, solera Guatemala

APPLETON ESTATE 14.00
12 ans, rhum jamaïcain, cacao et vanille rare blend

DIGESTIFS

EAU DE VIE AOP MORAND 1889 12.00
Williamine - Mirabelle - Framboise

COGNAC HENESSY VERY SPECIAL 12.00

COGNAC HENESSY XO 19.00

BAS - ARMAGNAC LAUBADE 12.00

MANZANA - LIMONCELLO 8.00