

COCKTAILS (15cl)

MARGARITA 10.00
Tequila Camino Real, Grand Marnier, citron vert

MOJITO 12.00
Rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, citron vert frais, cassonade, Angostura, Perrier

SEX ON THE BEACH 12.00
Vodka Ketel One, orange, cranberries, liqueur 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 Cuatro gingembre frais, citron vert, Angostura, ginger beer

CAÏPIRINHA 10.00
Cachaça Sagatiba, citron vert, cassonade

SPRITZ 8.00
Apérol, Prosecco Riccadona, Perrier

AMANT DE VERONE 13.00
Vodka Belvedere, Jus d'ananas, Campari, fraise fraîche, sirop de sucre, menthe fraîche, citron jaune

BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUITS (20cl) 6.00

FRUITS FRAIS (20cl) 7.00
Orange pressée et citron pressé, Chinois

SODAS (33cl) 6.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite, Fuz Tea

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

BIERES PRESSION	25cl	50cl
<i>Heinekein</i>	3.60	7.00
<i>Affligem</i>	4.50	8.50

APERITIFS (4cl)

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

VERRE ALCOOL PRESTIGE (4cl) 14.00

*Whisky Haig Club
Jack Daniel's
Gin Tanqueray
Vodka Belvedere
Rhum Bacardi Cuatro
Tequila Don Julio*

LE MIDI

PLATEAU ICHI 14 PIÈCES

*8 california rolls saumon avocat
3 sushis saumon
3 sushis thon*

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*

17.00

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, Battonnets de légumes
Tenders, Croquetas, Amandes frites*

25.00

PLATEAU NIJU 20 PIÈCES

*6 makis
8 california rolls saumon
2 sushis thon, 2 sushis saumon, 2 sushis crevette*

25.00

PLATEAU SARA 42 PIÈCES

*8 spring rolls saumon avocat
8 california rolls thon avocat
8 california rolls saumon avocat
6 makis avocat
3 sashimis thon, 3 sashimis saumon
2 sushis thon, 2 sushis saumon, 2 sushis crevette*

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
CEVICHE DE POISSON FRAIS <i>Au citron vert du Brésil et salsa d'avocat, craker</i>	16.00
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 d'olive</i>	15.00
ASSIETTE DE JAMBON CRU AFFINÉ 18 MOIS – PAN CON TOMATO <i>Pain grillé, purée de tomate</i>	16.00

**L
A
M
E
R**

NOTRE BANC DE POISSONS <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 d'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 A T E R R E	KEBAB, DOUX COMME UN AGNEAU	23.00
	<i>Effiloché d'agneau, confit d'oignon au jambon cru, feuille de brick, artichaut frit, sauce blanche et frites fraîches</i>	
	SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE NOISETTE, TOMATE ET JUS D'OLIVE	24.50
	<i>Suprême farçi aux noisettes, olive taggiasche, tomate confite, légumes, polenta</i>	
	SPORTBEACH BURGER	23.50
	<i>Bun boulanger, steak du boucher, comté, bacon, compotée d'oignons, salade, tomate, oignon rouge, pickles de cornichon, sauce burger</i>	
	WOK DE NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES	21.00
	<i>Nouilles chinoises, lait de coco, cacahuète, coriandre, huile de sésame, oignon, carotte, courgette, épices saté</i>	

SÉLECTION BOUCHÈRE

PIÈCE DE BŒUF À PARTAGER	À L'ARDOISE
BAVETTE WAGYU AUSTRALIE, ÉCHALOTE EN DEUX TEXTURES	34.00
<i>180 gr de viande persillée, fondante et grillée, fleur de sel</i>	
ENTRECÔTE AMÉRIQUE DU SUD (URUGUAY)	30.00
<i>200 gr de viande goûteuse, moelleuse et grillée, sauce béarnaise</i>	
<i>Accompagnements : légumes, pommes de terre en papillote et sauce béarnaise</i>	

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 S E R T S	MOELLEUX AU CHOCOLAT DE MICHEL	10.50
	<i>Vanille en deux textures</i>	
	TIRAMISU MOKA CLASSIQUE	9.50
	PAVLOVA MANGUE / PASSION	11.00
	<i>Meringue, chantilly, passion, mangue fraîche</i>	
	MÉLI MÉLO DE FRUITS ROUGES	10.00
	<i>Quenelle glacée navette</i>	
	FINGER IN THE NOSE	10.00
	<i>Citron, nutella, éclats de noisettes</i>	
	ARDOISE DE FRUITS FRAIS CHOISIS POUR LEUR SAVEUR AU MARCHÉ	17.00
<i>Pour 2 personnes</i>		
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS CHOISIS PAR NOTRE MAÎTRE FROMAGER	16.00	
<i>Pour 2 personnes</i>		
CAFÉ GOURMAND	12.00	
<i>Finger - Mousse chocolat - Crème caramel - Fruits frais</i>		
GLACES ET SORBETS	2 BOULES 7.00 3 BOULES 8.50	
<i>De la Maison Les Glaciers Marseillais</i>		
<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 166	400
Dom Perignon	380
Cristal Roederer	380
Palme D'or - Nicolas Feuillatte	160
Grande Dame de Veuve Clicquot	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, tourbé, 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 (4cl)

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

COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL 12.00

COGNAC HENNESSY XO 19.00

BAS - ARMAGNAC LAUBADE 12.00

MANZANA - LIMONCELLO 8.00