



---

## STARTERS · ENTRÉES

---

<b>Selection of 4 “tapitas” of the day</b> <i>Selection de 4 “tapitas” du jour</i>	<b>17€</b>
<b>Specials Oysters n°3 Roland Lambert, Marennes - Oléron. (6pcs)</b> <i>Huîtres spéciales n°3 Roland Lambert, Marennes - Oléron. (6 pcs)</i>	<b>34€</b>
<b>Tempered king prawn with hummus mousse, medium dried tomato tartar, Thai Green Curry vinaigrette and black garlic</b> <i>Gambas avec mousse de houmous, tartare de tomates semi sèches, vinaigrette Thai de Curry Vert et ail noir</i>	<b>22€</b>
<b>“Ajo blanco” (cold garlic soup) with saffron, crispy vinegar, herring caviar</b> <i>“Ajo blanco” (soupe froide d’ail blanc) au safran, vinaigre croquant, caviar de hareng</i>	<b>19€</b>
<b>“Brunec Eco” beef roller carpaccio with “Brisat” cheese, fancy mayos and “mouk fries”</b> <i>Rouleau de carpaccio de boeuf “Brunec Eco”, fromage “brizat”, fancy mayos et “mouk fries”</i>	<b>19€</b>
<b>Truffled Burrata</b> <i>Burrata truffée.</i>	<b>22€</b>
<b>“Gado-Gado” (Indonesian salad) and tuna with nuts cream with shallots, cane honey, tempeh, tofu and vegetables al dente</b> <i>“Gado-Gado” (salade indonésienne) et thon, avec crème de fruits secs et échalottes, miel de canne, tempeh, tofu et légumes al dente</i>	<b>22€</b>

---

## MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

---

<b>Rice with shrimp and king prawn</b> Riz aux crevettes et gambas	<b>28€</b>
<b>Codfish Kokotcha, aspic bar "d'olla d'oli", coconut, chlorella, phytoplankton and carrot pickles</b> Kokotcha de cabillaud, aspic bar d'olla d'oli", coco, chlorella, fitoplancton et pickles de carotte	<b>26€</b>
<b>Wild seabass "Acqua Pazza", sea water, vegetables and spelt croûtons</b> Loup de mer sauvage "Acqua Pazza", eau de mer, légumes et croûtons d'épeautre.	<b>36€</b>
<b>"Devil's" monkfish with vermouth, honey sauce, cream of aniseed and crunchy kale</b> Lotte "Devil's" au vermouth, sauce au miel, crème d'anisés et kale croustillant	<b>39€</b>
<b>Beef roast strip, zee mays, lavender, spinach and tanduri</b> "Tira de asado" de bœuf, maïs Zee Mays, lavande, épinards et tandoori	<b>36€</b>
<b>Beef «tagliata» with contrasts</b> Tagliata de bœuf et ses contrastes	<b>34€</b>
<b>Lamb rib at low temperature with baked pumpkin purée with cardamom, wine reduction, crispy rice noodles and olive textures</b> <sup>1-7-14</sup> Côte d'agneau cuisson basse température avec purée de potiron au four, cardamome, réduction de vin, nouilles de riz croustillant et textures d'olives	<b>36€</b>

---

## DESSERTS · DESSERTS

---

<b>Moka parfait with chocolate and hazelnuts sponge cake</b> Parfait café au chocolat et gâteau « éponge » aux noisettes	<b>11€</b>
<b>Pistachio sponge cake with White chocolate y mango sorbet</b> Sponge cake à la pistache et chocolat blanc et sorbet mangue	<b>11€</b>
<b>Summer caprice, sorbets composition with fresh fruits</b> Caprice d'été, assortiment de sorbets et fruits frais	<b>11€</b>
<b>National assortment cheeses</b> Plateau de fromages nationaux	<b>22€</b>