carte du midi et du soir

LAZULI

TAPAS

PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES — POUR 2 – 13€ / POUR 4 – 22€
Jésus basque, Coppa, Lomo, Jambon Serrano

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS — POUR 2 – 14€ / POUR 4 – 23€
Abondance, Curé Nantais, Ossau-Iraty, Chaource

PLANCHE MIXTE — POUR 2 – 15€ / POUR 4 – 25€
Charcuteries et fromages, à partager au soleil

GYOZAS DE POULET — 9.5€
Ravioles Japonaises, Sauce thaï

RILLETTES DE POISSON DU MOMENT — 9€
Toasts grillés

POULET CRISPY — 9.9€
Sauce barbecue

FRITES MAISON — 5.5€
Sauce barbecue

PINSA — 13.5€
Stracciatella, tataki de canard, champignons forestiers acidulés

FUET CATALAN — 6.9€
Nature ✹ 150g

RIZON • PLAGE • COCKTAILS • ÉTÉ • TABLE

LE BANC DE L'ÉCAILLER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER — 22€
6 crevettes ✹ 10 bulots ✹ 3 huîtres

HUÎTRES — 6 PIÈCES – 14€ / 9 PIÈCES – 20€ / 12 PIÈCES – 26€
Calibre n° 3, vinaigre à l'échalote
Provenance : Pen-Bron

CREVETTES MAYONNAISE — 11.5€
200g

BULOTS MAYONNAISE — 12€
200g

ENTRÉES

TATAKI DE MAGRET DE CANARD — 12.5€
Sauce thaï, champignons forestiers acidulés

COUTEAUX EN PERSILLADE — 12€
Beurre aillé

PÔELÉE DE SEICHE — 13.5€
Bisque crémeuse de homard, seiche, fondue de poireaux

SALADE DE POULPE À LA GALICIENNE — 13€
Pommes de terre, paprika fumé, huile d'olive, olive taggiasche, tomates confites

FRAICHEURS

SALADE CÉSAR — 18.5€
Romaine, tomates cerises, œuf, poulet crispy, bacon, parmesan, croûtons, anchois, sauce César

BEEF ROLLS — 22.9€
Effiloché de bœuf confit, coleslaw, frites, sauce barbecue

POKÉ BOWL — 19.5€
Riz, mangue, edamame, grenade, concombre, carottes râpées, guacamole, sauce thaï

Accompagnement au choix :
Poulpe • Poulet crispy

À LA PLANCHA

POISSON ENTIER — PRIX SELON ARRIVAGE
Vierge d'herbes • accompagnement au choix

PALERON DE BŒUF BRAISÉ — 23.5€
Écrasé de pommes de terre, légumes de saison, jus de braisage

BAR SAUVAGE — 28.9€
Butternut confit au miel, fregola sarda, crème de vin jaune

CABILLAUD — 26.9€
Crémeux de topinambour, poêlée de champignons, chips de topinambour, beurre de curry rouge

BURGER — 18.9€
Comté affiné, steak haché, tomate, cornichons aigre-doux, oignons frits, sauce barbecue, tombée de champignons

AU KAMADO

POULPE GRILLÉ — 25.5€
Crème de carottes, pommes de terre grenailles rôties aux épices fumées, chimichurri

FILET DE BŒUF — 33.9€
Sauce poivre, poêlée de champignons

HAMPE DE COCHON IBÉRIQUE — 25.9€
200g • Pommes de terre grenailles rôties aux épices, crème de carotte, chimichurri

CÔTE DE BŒUF À PARTAGER — POUR 2 – 1KG – 80€
Accompagnement au choix

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
Frites • Écrasé de pommes de terre • Écrasé de pommes de terre à la trufferade (+3€) • Légumes de saison • Salade verte

SAUCE AU CHOIX :
Béarnaise • Vin rouge • Jus de viande Rossini • Poivre • Barbecue

SUPPLÉMENTS ACCOMPAGNEMENT — +3€

SUPPLÉMENTS SAUCE — +1.5€

LES PÂTES

CONCHIGLIONI À LA TRUFFE — 25.9€
Pancetta, parmesan, trufferade

TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE — 27.9€
Fricassée de seiche et bisque de homard

MENU ENFANT — 12€*

Poulet crispy ou poisson
Accompagnement au choix : Frites • Purée • Légumes de saison
Dessert au choix : Glace 2 boules ou Mi-cuit au chocolat
*hors boissons

DESSERTS

MI-CUIT CHOCOLAT — 9.5€
Praliné, noisettes caramélisées, glace noisette

FROMAGE GOURMAND — 14.5€
Abondance, Curé Nantais, Ossau-Iraty, Chaource & AOP
Chinon rouge 12cl

CAFÉ GOURMAND — 12.5€
Mi-cuit chocolat, fondant aux pommes Lana, Finger Tonka

BRIOCHE PERDUE — 9€
Caramel beurre salé, glace vanille

TARTELETTE AUX FIGUES — 9€
Crémeux cassis, chantilly mascarpone, figues fraîches, gel verveine, éclats de noisettes

FINGER TONKA — 10.5€
Brownie chocolat, crémeux tonka, streusel cacao, praliné

FONDANT AUX POMMES LANA — 10.9€
Caramel beurre salé, glace yaourt

COUPES GLACÉES

PRALINÉ LOVER — 10.5€
Glace noisette, sauce chocolat, streusel cacao, chantilly mascarpone, noisettes caramelisées

FIGUETTE — 10.5€
Glace yaourt, crémeux cassis, figues fraiches, chantilly mascarpone, streusel amande

COLONEL — 11€
Sorbet citron vert, vodka

CAFÉ LIÉGOIS — 9.5€
Glace café, coulis café, chantilly mascarpone

CHOCOLAT LIÉGOIS — 9.5€
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly mascarpone

GLACES

1 BOULE — 3€
2 BOULES — 5€
3 BOULES — 7€

parfums :
Vanille • Chocolat • Café • Yaourt • Fraise • Noisette • Caramel • Pistache • Mangue • Rhum raisin • Citron

SUPPLÉMENTS

CHANTILLY — +1€
FRUITS — +1.5€
Mangue, Figue
ALCOOL — + 2€

du premier café au dernier verre

LAZULO