



TAPAS

PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES Jésus basque, Coppa, Lomo, Jambon Serrano	POUR 2 – 13€ POUR 4 – 22€
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS Abondance, Curé nantais, Ossau-Iraty, Chaource	POUR 2 – 14€ POUR 4 – 23€
PLANCHE MIXTE Charcuteries et fromages, à partager au soleil	POUR 2 – 15€ POUR 4 – 25€
GYOZAS DE POULET Ravioles japonaises, sauce thaï	9.5€
RILLETES DE POISSON DU MOMENT Toasts grillés	9€
CREVETTES CROUSTILLANTES Sauce sweet chili	11.5€
POULET CRISPY Stracciatella pesto	9.9€
SARDINES CITRONNÉES à l’huile d’olive Kaviari, pain & beurre	9.5€
PINSA BURRATA Pralisto, éclats de pistache, tomates	12.5€
FRITES MAISON Sauce deluxe	5.5€
TACOS DE THON Chimichurri exotique, coulis de piquillos	12.5€
CROQUETTES DE CABILLAUD Coulis de piquillos	10.5€
FUET CATALAN 150g • Nature	6.9€

RIZON • PLAGE • COCKTAILS • ÉTÉ • TABLE

LE BANC DE L'ÉCAILLER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 6 crevettes, 10 bulots, 3 huîtres	22€
HUÎTRES DE PEN BRON Vinaigre à l'échalote	6 PIÈCES – 14€ 9 PIÈCES – 20€ 12 PIÈCES – 26€
CREVETTES MAYONNAISE 200g	11.5€
BULOTS MAYONNAISE 200g	12€

ENTRÉES

TARTARE DE THON 90g • Chimichurri exotique	12.9€
TATAKI DE BŒUF 90g • Chips d'algues, sauce thaï	12.5€
BURRATA CRÉMEUSE Tomates cerises confites, pêches, framboises fraîches de chez Burban, chimichurri exotique	13€
COUTEAUX EN PERSILLADE Beurre aillé	12€

FRAÎCHEURS

SALADE CÉSAR Romaine, tomates cerises, œuf, poulet crispy, bacon, parmesan, croûtons, anchois, sauce César	18.5€
OCTOPUS ROLL'S Pain brioché Emma, tartare de poulpe, vierge fraîcheur, guacamole, coulis de piquillos, frites	23.5€
TATAKI DE BŒUF 180g • Chips d'algue, sauce thaï, frites	23€
TARTARE DE THON 180g • Chimichurri exotique, frites	24.9€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180g • Frites et salade verte	22€

POKÉ BOWL Riz, mangue, edamame, grenade, concombre, carottes râpées, guacamole, sauce thaï Garniture au choix : Cabillaud croustillant • Saumon gravlax • Poulet crispy • Gambas croustillantes	19.5€
---	--------------

À LA PLANCHA

POISSON ENTIER Vierge d'herbes • garniture au choix	PRIX SELON ARRIVAGE
BAR SAUVAGE Risotto crémeux, petits pois, bisque de homard	28.9€
STEAK DE THON Pépinette, piperade, courgettes, coulis de piquillos	27.9€
BURGER MAISON Pain brioché Emma, steak haché, lomo, tomates, cornichons, oignons crispy, stracciatella & mayo piquillos	18.9€
POULPE GRILLÉ Patatas bravas, stracciatella, tomates confites, gel d'agrumes	25.5€
POIRE DE BŒUF 200g • garniture au choix	23.5€
ENTRECÔTE BRETONNE 350g • garniture au choix	31.9€
CÔTE DE BŒUF Garniture au choix	POUR 2 – 1KG – 80€

GARNITURE AU CHOIX : Frites • Écrasé de pommes de terre • Légumes de saison • Salade verte Écrasé de pommes de terre à la truffe (+3€)	
SAUCE AU CHOIX : Béarnaise • Gorgonzola • Rossini • Mayo piquillos • Poivre	
SUPPLÉMENT GARNITURE	+3€
SUPPLÉMENT SAUCE	+1.5€

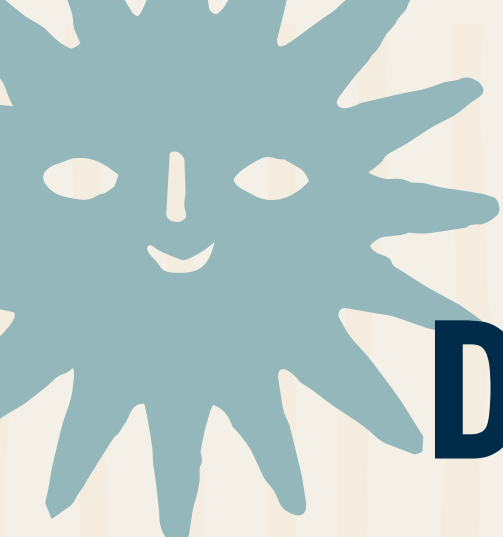
LES PÂTES

LINGUINE ALLE VONGOLE Coquillages, beurre, ail, persil	23.5€
CONCHIGLIONI À LA TRUFFERADE Pancetta, jaune d'œuf confit, parmesan, trufferade	25.9€

MENU ENFANT

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	12€*
--	-------------





DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON Chantilly mascarpone vanillée	10.5€
TARTE AUX FRAISES DE CHEZ BURBAN Crèmeux vanille, crème d'amande	11.5€
BRIOCHE PERDUE Glace vanille	9€
FROMAGE GOURMAND Abondance, Curé nantais, Ossau-Iraty, Chaource & AOP Chinon rouge 12cl	14.5€
TARTE AU CITRON Crèmeux, citron, meringue croustillante, glace citron	9.9€
MI-CUIT AU CHOCOLAT Praliné, glace noisette	9.5€
PÊCHE RÔTIE Sorbet yaourt, streusel amande, crème mascarpone, citron vert	9.9€
CAFÉ GOURMAND Tarte au citron, pavlova fruits de saison, mi-cuit praliné & boisson chaude	12.5€

COUPES GLACÉES

YAOURT CITRON Glace yaourt, crèmeux citron, chantilly mascarpone, gel citron, streusel amande	10€
MANGROISE Glace mangue, framboises fraîches Burban, chantilly mascarpone, streusel amande	10.5€
FRAISE MELBA Glace vanille, glace fraise, fraises fraîches Burban, coulis de fruits rouges, chantilly mascarpone, streusel amande	10.5€
COLONEL Sorbet citron vert, vodka	11€
CAFÉ LIÉGOIS Glace café, caramel café, chantilly mascarpone	9.5€
CHOCOLAT LIÉGOIS Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly mascarpone	9.5€

GLACES

1 BOULE	3€
2 BOULES	5€
3 BOULES	7€

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



SUPPLÉMENTS

CHANTILLY	+1€
FRUITS Fraise • Framboise • Mangue	+1.5€
ALCOOL	+ 2€

du premier café au dernier verre

