



Entrées

Rillettes de morue aux olives noires et citron confit	9.50€
Carpaccio de poulpes, vinaigrette poivrons, chorizo et câpres	11.00€
Foie gras maison, chutney d'ananas	14.50€
Salade d'asperges vertes, chiffonnade de jambon Serrano et copeaux de foie gras	9.50€
Assiette du mareyeur (langoustines, crevettes, huître et bulots)	26.90€
Langoustines mayonnaises	19.80€

(Crustacés selon arrivages)



Viandes

Filet de bœuf, jus de tomates séchées et fèves	17.50€
Magret de canard au garam masala	16.50€
Travers de porc aux épices mexicaines	16.00€



Poissons

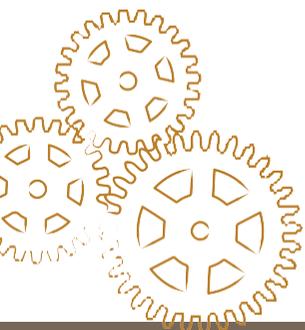
Pistou de l'Océan (poissons, coquillages et crustacés) légumes et pistou	17.00€
Plancha de la mer	18.00€
Aioli de la mer, légumes vapeur et pommes de terre grenailles	17.50€
Salade terre/mer	15.00€

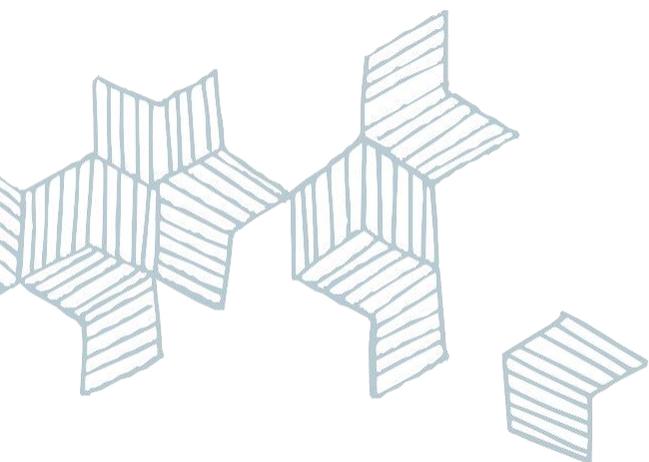
(Poissons selon arrivages)



Desserts

Coupe BZH (Sarrasin et caramel)	6€
Fondant au chocolat	6,50€
Gaspacho pêches/fraises, sorbet verveine, éclats de meringue	6€
Café ou thé gourmand	9€
Carpaccio d'ananas, sorbet mangue	5,50€
Tiramisu fraises et spéculos	6€
Trio de fromages	6€





Menu à 33 euros

Foie gras maison, chutney ananas

Ou

Assiette du mareyeur

Ou

Carpaccio de poulpes, vinaigrette poivrons, chorizo et câpres

Filet de boeuf, jus de tomates séchées et fèves

ou

Plancha de la mer

Ou

Aïoli

Dessert au choix
(sauf café gourmand)



Menu à 25 euros

Salade d'asperges vertes, chiffonade de jambon
Serrano, copeaux de foie gras

Ou

Rillettes de morue aux olives noires et citron
confit

Ou

Huîtres par 6

Magret de canard au garam masala

ou

Pistou de la mer

Ou

Travers de porc aux épices mexicaines

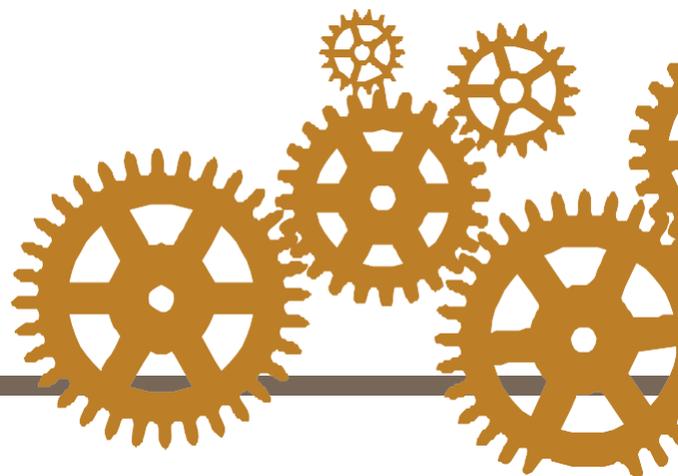
Gapacho de pêches/fraises, sorbet verveine

Ou

Carpaccio d'ananas, sorbet mangue

ou

Tiramisu fraises et spéculos



Poisson / viande du moment ou steak-haché
Garniture du moment

Dessert du moment

Boisson au choix