

À partager

Assiette Mezzés – 6 pièces – 14€

HOUMOUS, BABAGANOUSH, TZATZIKI,
FALAFELS, GUACAMOLE & TABOULÉ

Stracciatella, miel et truffe d'été – 14€

Croquettes (chorizo, jambon ou morue) – 4 pièces au choix – 12€

Artichauts frits, pesto, parmesan – 12€

Samoussas au thon (x4) – 12€

Aubergines farcies au bœuf aux épices, houmous, tahini – 12€

Tataki de thon – 14€

Tataki de boeuf – 13€

Huîtres des Salins n°2 (x6) – 15€

Crevettes mayonnaise – 11€

Sardines grillées – 12€

Calamars en tempura, sauce tartare – 12€

Couteaux à la plancha – 12€

Planche de fromages – 20€

SÉLECTION DES FROMAGES DE TIPHAINE

Planche de charcuteries – 20€

SAUCISSE DE FOIE, TERRINE, JAMBON SERRANO 18 MOIS,
LANGUE DE BŒUF

Assiette Bellota – 20€

Os à moelle – 12€

Tenilles de Gruissan (selon arrivage) – 20€

Entrées

Tomate, burrata, pesto et glace fraise-basilic – 12€

Salmorejo – 11€

PAIN, TOMATES, ŒUF DUR, JAMBON SERRANO, CHORIZO

Gravlax de saumon – 14€

Salade grecque – 13€

FETA, OLIVES KALAMATA, TOMATES CERISES, CONCOMBRE, OIGNONS
ROUGES, POIVRONS VERTS & ROUGES

Salade de chèvre – 15€

FEUILLE DE CHÊNE, MÂCHE, CHEVRE CHAUD, NOIX,
POMMES CROQUANTES, HUILE DE NOIX, THYM, MIEL

Végétarien

Chakchouka – 15€ - supplément œuf : +1€

POÊLÉE DE POIVRONS, TOMATES, PIMENTS VERTS,
OIGNONS, HERBES AUDOISES

Pope Bowls

Végé falafels – 14€

Poulet mariné – 15€

Saumon gravlax – 16€

Viandes

Tartare de bœuf, frites maison, sucrine – 20€

Mama Burger, frites maison – 19€

BŒUF SAUCE SATAY, CHEDDAR FONDU, FRITES MAISON

Magret de canard, pêches rôties et frites maison – 28 €

>ENTRE 350 ET 400 GR.

Escalope milanaise, penne au pesto – 24€

Poissons

Moules marinières, frites maison – 15€

Moules au curry, frites maison – 16€

Moules au roquefort, frites maison – 17€

Seiches à la plancha, frites maison et sauce tartare – 21€

Pattes de poulpe grillées, sauce chorizo – 24€

RIZ LIBANAIS, PISTACHES, GRENADE & HERBES AROMATIQUES

Loup entier d'élevage – 22€

RIZ LIBANAIS, PISTACHES, GRENADE & HERBES AROMATIQUES

Sole entière – 35€

JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS ET PALOURDES

Pavé de thon – 25€

PENNE ARRABBIATA

Daurade sauvage – vendues au poids – 9€/100g

PÊCHE DE L'AYROLLE – SELON ARRIVAGE

RIZ LIBANAIS, PISTACHES, GRENADE & HERBES AROMATIQUES

Kids – 10€

Un sirop à l'eau (25 cl) inclus

Plat au choix (servi avec des frites fraîches) :

▪ Steak haché

▪ Poulet croustillant

▪ Moules marinières (400 g)

Dessert :

▪ 1 boule de glace au parfum au choix

ou

▪ Une glace à l'eau

Desserts

Croustillant praliné noisette, chocolat & baies de genièvre – 9€

Cheesecake spéculoos – 11€

Pavlova mangue & passion – 10€

Citron givré – 7€

Matchamouchi – 10€

COOKIE AU THÉ MATCHA, CŒUR FRAMBOISE, PÉPITES DE CHOCOLAT
BLANC ET GLACE FRAMBOISE

Café gourmand – 10€

CROUSTILLANT, CHEESECAKE, PAVLOVA, BROWNIES

Sundae – 8€ – 2 toppings au choix

BASE 1 : CARAMEL, CHOCOLAT OU FRUITS ROUGES

BASE 2 : SPÉCULOOS, SMARTIES OU MUESLI

GRANOLA & FRUITS ROUGES

Assiette de fromages – 12€

Dame Blanche – 9€

Café liégeois – 9€

Chocolat liégeois – 9€

Colonel – 10€

After Eight – 10€

Glaces et sorbets

1 boule – 3€

2 boules – 5€

3 boules – 7€

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, COCO,

MENTHE-CHOCO, PISTACHE, YAOURT,

CARAMEL BEURRE SALÉ

Sorbets

CASSIS, FRAMBOISE, MANGUE, ABRICOT, POIRE, CITRON

Crêpes

Sucre – 3,50€

Citron-sucre – 4€

Presque Nutella – 4,50€

Grand Marnier – 5,50€

