

Bar à fruits de mer

6 Huîtres	28
12 Huîtres	56
Plateau de Fruits de mer pour 2 2 crevettes, 6 huîtres, 2 pinces de homard. 2 demies queue de homard, 2 pinces de crabes.	115
Plateau de Fruits de mer pour 4 4 crevettes, 12 huîtres, 4 pinces de homard. 4 demies queue de homard, 4 pinces de crabes.	200
Cocktail de Crevettes U6/8	34
Nigiri Assorti	29
Maki	27
Tataki de Thon	32

Sushi disponible du mercredi au samedi

Plateaux Méditerranéens

Petit Plateau Méditerranéen 2 Crevettes grillées, 2 Huîtres Rockefeller, Pieuvre et Calmars Frits.	90
Grand Plateau Méditerranéen 4 Crevettes U6/8 grillées, 4 Huîtres Rockefeller, Pieuvre et Calmars Frits.	170

Entrées

Soupe à l'oignon Française Avec fromage Suisse.	18
Tartare de Saumon Saumon de l'Atlantique, avocat, sambal, pommes, sésame.	26
Tartare de Thon Thon Ahi, avocat, huile de sésame, tabasco.	30
Tartare de Bœuf avec moelle osseuse Filet mignon et moelle de bœuf rôti à la fleur de sel.	32
Huîtres Rockefeller Huîtres fraîches, épinards, béchamel, fromage parmesan.	23
Calmars Frits En panure de panko, sauce cocktail.	27
Pieuvre Grillée Hummus, pois chiches, oignons, câpres, vinaigrette aux agrumes.	34
Gâteau de Crabe Chair de crabe bleu, panure, sauce moutarde à l'ancienne.	32
Arancini Risotto, saucisses Italienne, fromage mozzarella, sauce marinara.	23
Crevettes Tigrées U6/8 Grillées 3 crevettes Tigrées, huile d'olive au citron, épinards sautés à l'ail.	34

Salades

Burrata avec Betteraves et Tomates	26
César avec prosciutto de Parme	19
Mirela's	19
Grecque avec pain grillé (pour 2)	30

Boucher

Toutes viandes sont servies avec choix de Purée de pommes de terre, pomme au four ou frites maison.

Hamburger Wagyu (Disponibilité du marché)	44
6oz Filet Mignon Brûlé	58
8oz Filet Mignon	65
Entrecôte 16oz	72
Entrecôte avec os 22oz	87
Filet Mignon à l'Os 14oz (Disponibilité du marché)	90
Tomahawk 40oz (Disponibilité du marché)	190
New-York 16oz Surlonge Prime	75
Côtes d'Agneau d'Australie	58
Côte de Veau 12oz Nourrit au lait	58
Assiette de Grillades Mixtes	200
Entrecôte 16oz, 4 Côtes Agneau, 4 Crevettes Grillées.	

Poissons

Saumon Biologique de l'Atlantique Poché au vin blanc avec riz Basmati, Bok-Choy, sauce Yuzu.	44
Morue d'Islande Haricots verts, champignons shiitake, sauce meunière.	49
Bar du Chili Avec ail caramélisé, lentilles Beluga aux champignons et tomates cerise rôti, réduction de veau.	60

Marché

Loup de Mer	m/p
Vivaneau	m/p
Crabe Royal d'Alaska	m/p
Crevettes Tigrées U6/8	m/p
Queue de Homard Des Caraïbes	m/p

Pâtes

Cavatelli avec Filet mignon émincé Tomates cerises rôties et réduction de fond de veau.	38
Papardelle au Homard et truffes Homard des Maritime sauce crémeuse aux truffes.	50

Sides

Asperges Grillées	14
Épinards sautés à l'ail	12
Champignons Sauvages	14
Légumes de saison	12
Rapini à l'ail	12
Gnocchi au Gorgonzola et noisettes	18
Pomme de terre toute garnie	16
Frites aux truffes et Parmesan	12