

*« Juste une cabane de pêcheur sur l'eau,
un amour, des amis, un soleil »*

Philippe STARCK

COCKTAILS

AMERICANO 12 cl 10,00 €

Martini Rouge 4cl, Campari 4cl, eau pétillante

MOJITO 20 cl 15,00 €

Rhum 5cl, fruits, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

PINA COLADA 20 cl 15,00 €

Rhum 5cl, Crème de coco, jus d'ananas

MARGARITA 15 cl 15,00 €

Tequila 5cl, cointreau 2cl, citron vert

CAIPIRINHA 20 cl 15,00 €

Cachaça 5cl, citron, vert, sucre de canne

APEROL SPRITZ 20 cl 12,00 €

Aperol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante



BELLINI 12 cl 12,00 €

Prosecco 8cl, pêche blanche

ROSSINI 12 cl 12,00 €

Prosecco 8cl, fraise

POUR L'APERITIF

Pétales de San Daniel 18 mois	12 €
<i>San Daniel prosciutto slices, 18 months</i> 	
Houmous, tapenade, champignons et croûtons	12 €
<i>Hummus, tapenade, mushrooms, croutons</i> 	
Poêlée de girolle en persillade	15 €
<i>Pan-fried parsley chanterelle mushrooms</i>  	
Pinsa romana à la truffe fraîche et robiola	35 €
<i>Fresh truffle pinsa romana and robiola cheese</i>	



Plat vegan



Plat Gluten Free

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



Formule du jour 19€

Le midi, du lundi au vendredi

Choix entre deux plats du jour +
1 dessert du jour **ou** 1 verre de vin

•

Formule Business Lunch 35€

Le midi, du lundi au vendredi

L'entrée du Chef,
Deux plats du jour au choix,
Dessert à la carte au choix

•

Menu Dégustation 58€

Tous les jours, le midi et le soir

Entrée,
Plat,
Dessert
selon le marché du Chef

NOS ENTRÉES

L'œuf bio 19 €

En croûte de pain, velouté de roquettes et émulsion au parmesan

Organic egg in bread crust, arugula velouté and parmesan emulsion

Salade César A'trego 21 €

Poulet croustillant aux Corn Flakes, tomates cerises, salade romaine, sauce aux anchois, œuf poché, croûtons et parmesan

Organic Romaine salad, crispy chicken breast, cherry tomatoes, poached egg, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese)

La Burrata Fleur de lait 22 €

Servie avec sa déclinaison d'artichauts en trois textures, pesto de roquette aux noisettes grillées

Served with its variation of artichokes in three textures, arugula pesto with grilled hazelnuts

Le Thon saku 24 €

Façon tataki pané au gomasio, houmous, sauce marinade cacahuète et riz noi, cébettes

Tataki style breaded with gomasio, hummus, peanut and black rice marinade sauce, scallions

La dorade royale 24 €

Comme un ceviché, leche de tigre, oignons nouveaux grillés au feu de bois 

Ceviche style, «leche de tigre» dressing, spring onions grilled over a wood fire



Plat vegan



Plat Gluteen Free

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

NOS POISSONS ENTIERS

pour deux personnes

Suivant l'arrivée du jour 45 €/personne

Légumes du moment et sauce vierge (GF)

Depending on the arrival of the day, fresh vegetables, sauce vierge

NOS PLATS

Le Fabulous burger 24 €

Pain Buns, viande Black Angus 150gr, cheddar au poivre, salade croquante, mayonnaise au jus de viande, frites maison
Buns bread, 150gr Black Angus meat, pepper cheddar, crunchy salad, gravy mayonnaise, homemade french fries

Le Filet de dorade 28 €

cuit au JOSPER façon acqua pazza, accompagné de ses légumes du moment (GF)
cooked in JOSPER wood, acqua pazza style, served with seasonal vegetables

Le Filet de turbo 31 €

Au sautoir servi avec sa barigoule d'artichaut du pays (GF)
Sautéed turbot fillet, and artichoke 'barigoule'

La Tagliata dans le filet de bœuf 34 €

Roquette, parmesan et frites maison
Beef tenderloin «tagliata», homemade french fries, arugula, parmesan cheese

La Pluma de cochon ibérique 34 €

Girolles et pommes grenailles sautées, sucrose braisée, oignons caramélisés (GF)
Iberian pluma cooked over a wood fire, sautéed chanterelles and grenailles potatoes, braised sucrose, caramelized onions

La Gambas géante (200gr) 36€ (2 pièces 65 €)

À la plancha, sauce Chimichurri, risotto à la crème de champagne au parmesan et betteraves (GF)
Giant prawns 'a la plancha', chimichurri sauce, risotto with champagne cream with parmesan cheese and beets

La Côte de Veau Française 39 €

Purée aux cèpes, crumble croustillant aux herbes et jus de viande corsé
French veal chop, mashed porcini mushrooms, crispy herb crumble and gravy

La Tagliata Rossini dans le filet de bœuf 44 €

Escalope de foie gras façon Rossini et jus de viande à la truffe, roquette, parmesan et frites maison
Escalope of 'foie gras' Rossini style and truffle meat juice, arugula, parmesan cheese and homemade french fries

NOS PÂTES ET RISOTTO

Risotto au gorgonzola 24 €

Effiloché de joue de bœuf confite, poires fraîches, jus de viande et noisettes torréfiées

Gorgonzola risotto, shredded beef cheek confit, fresh pears, gravy and roasted hazelnuts

Risotto au poulpe 24 €

Tentacule au feu de bois, crème de maïs et pop-corn au safran

Octopus risotto, wood-fired tentacle, corn cream and saffron popcorn

Spaghetti alle vongole 26 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes

Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, parsley, clams

Rigatoni aux cèpes 29 €

Stracciatella grillée et jus de viande truffé

Rigatoni with porcini mushrooms, grilled stracciatella and truffled gravy

MENU ENFANT 19 €

Filets de poulets panés au Corn Flakes

Corn Flakes Breaded Chicken Fillets

ou

Steak haché Black Angus 150gr 

Black Angus minced steak 150gr

ou

Filet de dorade 

Fillet of sea bream

+

Garniture au choix :

Frites 


French fries

ou

Rigatoni au beurre

Butter Rigatoni

ou

Rigatoni tomates 

Tomatoes Rigatoni

+

Petit pot de glace artisanale au choix : Chocolat, Vanille ou Fraise

Homemade ice cream : Chocolate, Vanilla or Strawberry

NOS DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés 14 €

Chutney, mesclun et noix 

Cheese platter

L'Ananas 12 €

Infusé à la verveine, meringue au safran, et crème glacée vanille

Pineapple infused with verbena, saffron meringue, and vanilla ice cream

Le Millefeuille A'trego 12 €

Arlettes croustillantes, crème légère à la vanille de Madagascar et sorbet griotte

Millefeuille cake with crispy arlettes, light Madagascar vanilla cream, and sour cherry sorbet

Souvenirs d'Italie 14 €

Pain de Gênes aux pistaches, framboises et croustillant de riz soufflé au chocolat

Genoa bread with pistachios, raspberries and crispy chocolate puffed rice

Le Chocolat-Passion 14 €

Croustillant praliné aux amandes, crémeux chocolat, sorbet et émulsion passion, copeaux de noix de coco

Crispy praline with almonds, creamy chocolate, sorbet and passion fruit emulsion, coconut slices

L'Assiette de fruits frais de saison 16 €

Fresh seasonal fruits plate  