

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



Formule du jour 19€

Le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

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,
Desserts du jour

•

Menu Dégustation 58€

Tous les jours, le midi et le soir

Entrée,
Plat,
Dessert à la carte

COCKTAILS

AMÉRICANO 12 cl 10,00 €

Martini Rouge 4cl, Campari 4cl, eau pétillante

APEROL SPRITZ 20 cl 12,00 €

Apérol 6cl, Prosecco 9cl, et eau pétillante

BELLINI 12 cl 12,00 €

Prosecco 8cl, pêche blanche

ROSSINI 12 cl 12,00 €

Prosecco 8cl, fraise

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

NOS ENTRÉES

Salade Roquette Parmesan, huile d'olive  9 €
Rocket salad, parmesan, olive oil

Salade Mesclun, tomates, cébettes   9 €
Mesclun salad, tomatoes, onion springs

Velouté de Butternut 15 €
Crème végétale à l'huile de noisette, croustons et graines de courge toastées 
Butternut Velouté Vegetable cream with hazelnut oil, croutons and toasted pumpkin seeds

La Burratina Fleur de lait 19 €
Houmous de lentilles, oignons et chou-fleur en pickles 
Lentil hummus, onions and cauliflower in pickles

Salade César A'trego 21 €
Poulet croustillant au Corn Flakes, tomates cerises, salade romaine, sauce aux anchois, œuf dur, croûtons et parmesan
Organic Romaine salad, crispy chicken breast, cherry tomatoes, boiled egg, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese)

Le Tataki de Thon 21 €
Thon pané au gomasio, légumes croquants, marinade soja cacahuète citron vert, cébettes
Breaded tuna with gomasio, crunchy vegetables, soja peanut lime sauce, spring onions 

Pizza au stracchino truffé 24 €
Truffle stracchino cheese pizza



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 PLATS

Filet de volaille mariné au saté 23 €

Sauce teriyaki maison et riz basmati

Chicken breast satay marinated, homemade teriyaki sauce, basmati rice

Le Fabulous burger 24 €

Pain Buns, viande Black Angus 150gr, cheddar, salade croquante, oignons caramélisés, sauce barbecue maison, frites


Buns bread, 150gr Black Angus meat, cheddar, crunchy salad, caramelized onions, homemade barbecue sauce, french fries

Le Filet de loup à la plancha 28 €

Purée de panais, carottes confites au thym, gnocchi romana et émulsion de coquillage


Parsnip purée, candied carrots with thyme, Roman gnocchi and shellfish emulsion

La Pluma de cochon ibérique 28 €

Pommes grenailles, et légumes oubliés, chips croustillante, jus corsé 

New potatoes, vegetables, crispy chips, gravy

Le Filet de dorade 29 €

cuit au JOSPER façon acqua pazza, riz blanc basmati 

cooked in JOSPER wood, acqua pazza style, served with basmati rice

La joue de boeuf, confite lentement 29 €

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches et jus de cuisson réduit 

Beef cheek, slowly confit Mashed potatoes with fresh herbs and reduced cooking juice

La Tagliata dans le filet de bœuf 39 €

Roquette, parmesan et frites 

Beef tenderloin «tagliata», french fries, rocket salad, parmesan cheese



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'arrivage du jour _____ 45 €/personne

Légumes du moment et sauce vierge 

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

NOS PÂTES ET RISOTTO

Penne aux artichauts _____ 19 €

Penne with artichokes 

Gnocchi à la crème de truffe _____ 24 €

Truffle cream Gnocchi

Spaghetti alle vongole _____ 26 €

Tomates cerises, ail, persil, palourdes

Spaghetti with cherry tomatoes, garlic, parsley, clams

Risotto gambas _____ 32 €

courgette pays, gambas à la plancha 

Prawns risotto, zucchini, prawns cooked 'a la plancha'



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 DESSERTS

Fromage fermier 14 €

Saint Nectaire, confiture de grillotte, salade et noix 

Cheese platter, sour cherry jam, salad and walnut

La tarte citron déstructurée 12 €



Meringue croquante, citron, basilic, craquelin aux amandes 

Deconstructed lemon tart, crunchy meringue, lemon, basil, almond cracker

Café Gourmand 12 €

Gourmet coffee

L'Assiette d'Ananas 14 €

Fresh pineapple fruits plate  

Le Millefeuille A'trego 14 €

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

Le Chocolat-Pistache 14 €

Crèmeux pistache, émulsion chocolat framboise et croustillant de grué de cacao

Pistachio cream, raspberry chocolate emulsion and crunchy cocoa nibs

Le Paris-Brest façon A'trego 14 €

Crème légère aux noisettes, crumble de praline, perles de moka et tuiles à l'écorce de cacao

Hazelnut cream, praline crumble, moka pearls and cocoa biscuit


Pavlova aux fruits exotiques 16 €

Exotic fruits Pavlova 


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

Penne au beurre
Butter Penne

ou

Penne tomates 
Tomatoes Penne

+

Petit pot de glace artisanale au choix : Chocolat, Vanille ou Fraise
Homemade ice cream : Chocolate, Vanilla or Strawberry



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.