

BAR EN MER

Cuisine marine & inspirations gourmandes

...



LES ENTRÉES

Cannelloni crevettesEntrée : 2.150 FPlat : 2.850 F

Courgette, squash, fêta, noisettes, crème au café et billes de balsamique

Sashimi de Thon JauneEntrée : 2.150 FPlat : 2.850 F

Mayonnaise sucrée au soja

Carpaccio de PoulpeEntrée : 2.150 FPlat : 2.850 F



LES PLATS

Poisson du Lagon 3.250 F

Poules grillés au Paprika..... 3.150 F

Mousseline de pomme de terre et huile de roquette

Risotto aux asperges et aux Saint-Jacques 3.250 F

Crevettes grillées du Jour (1 Garniture au choix & 1 Sauce au choix)..... 3.150 F

Tagliatelles de la Mer2.850 F

Crevettes, St Jacques, Calamars & Moules

Entrecôte 200gr (1 Garniture au choix & 1 Sauce au choix)..... 3.450 F



LES BURGERS

Burger de la Mer2.950 F

Steak de Thon, Crevettes, Fromage, Salade, Tomate, Pickles, Sauce Cocktail

Burger de Joue de Bœuf confit au vin rouge3.150 F

Fromage, Salade, Tomate, Pickles, Oignons, Bacon, Sauce Cocktail

Supplément œuf au plat + 200 F

Burger de Cerf.....2.750 F

Steak Haché de Cerf mariné, Fromage, Salade, Tomate, Pickles, Oignons, Bacon, Sauce Cocktail



LES PIZZAS

Pizza Crevettes.....2.850 F

Base Crème, Mozzarella, Crevettes, Origan

Pizza Provençale.....2.750 F

Base tomate, Mozzarella, Jambon de Serrano, Huiles aux herbes, Origan

Pizza Chorizo.....2.650 F

Base tomate, Mozzarella, Chorizo, Origan

Pizza 6 fromages2.800 F

Base crème, Mozzarella, Emmental, Conté, Brie, Gouda, Chèvre, Origan

Pizza Végétarienne2.500 F

Base tomate, Mozzarella, Légumes du moment, Origan



LES PLANCHAS

Plancha Del Bar en Mer4.500 F

Rillettes de Thon, Tataki de Thon, Tartare de Thon, Crevettes panées, Moules panées, Calamars frits

Plancha du Chasseur et du Fermier 4.950 F

Assortiment de charcuterie et de fromage selon arrivage

Plancha du Canard et du Cerf 3.950 F

Magret de Canard fumé aux épices & Saucisson de Cerf artisanal



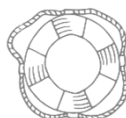
Les Garnitures (+700 F en supplément)

Frites maison, Frites de patates douces, Riz, Tagliatelles, Gratin Légumes, Sauté de Légumes



Les Sauces (+200 F en supplément)

Mayonnaise maison (nature, citronnée ou wasabi), aïoli maison, ketchup maison, forestière, beurre maître d'hôtel



Menu Enfant 2.050 F

(1 plat au choix + 1 garniture au choix + 1 sauce au choix + 1 boule de glace au choix)

Steak de Thon mariné

Steak haché de Cerf

Filet de Thon pané



DESSERTS

Crème brûlée	1.200 F
Fondant au chocolat et boule de glace	1.300 F
Crumble aux pommes (pomme caramélisée, boule de glace vanille, spéculos)	1.300 F
Café Gourmand	1.450 F
Boule de glace	350 F/boule