
















FOOD MENU

SAVEURS DU SUD,
PIEDS DANS LE SABLE

FLAVORS OF THE SOUTH, FEET IN THE SAND

ALLERGÈNES • ALLERGENS

- | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|---|
|  Poisson
Fish |  Céleri
Celery |  Sulfites
Sulfites |  Lait
Milk |  Crustacés
Crustaceans |  Soja
Soy |  Oeuf
Egg |
|  Sésame
Sesame |  Moutarde
Mustard |  Mollusques
Molluscs |  Lupin
Lupin |  Fruits à coque
Nuts |  Gluten
Gluten | |
|  Végétarien
Vege |  Option végété possible
Vege option available | | | | | |

TAPAS

• À PARTAGER •

BRASUCADE  €17

Moule ouverte au mibrasa et crémeux de rouille
Open-fire Mibrasa mussels with creamy rouille

LES CLAMS  €15

Palourdes juste ouvertes, en persillade de roquette
Clams simply opened, with garlic and parsley oil

LA MIMOSA  €19

Tartine grillée, rillettes de thon, avocat, mi-cuit de thon, roquette,
mayonnaise citronnée et mimosa de jaune d'oeuf

Grilled toast with tuna rillettes, avocado, seared tuna, arugula, lemon mayonnaise,
and grated egg yolk (mimosa style)

BRUSCHETTA  €18

Pain de campagne légèrement toasté, tartare de tomate à l'ail, jambon cru
et demi burrata

Lightly toasted country bread with garlic tomato tartare, cured ham,
and half a burrata

CALAMARS  €15

Marinés au citron, frits en persillade de roquette et citron

Lemon-marinated fried squid, finished with arugula, garlic, and lemon

 **POIREAUX EN VINAIGRETTE**  €18

Oeuf poché, feta et bacon

Leeks with vinaigrette dressing, poached egg, feta, and bacon

 **LES ARTICHAUTS**  €18

Frits, copeaux de parmesan et mayonnaise truffée

Fried artichokes with shaken parmesan and truffled mayonnaise

LES SLIDERS  x5 : €35

Mini burgers de bœuf : tomates cerises confites, roquette, oignons frits et sauce cheddar

Mini beef burgers: Confit cherry tomatoes, arugula, crispy onions and cheddar sauce

ENTRÉES SALADES

• SALADS & APPETIZERS •

LA NICOISE **€25**

Sucrine, oeufs durs, mi-cuit de thon, cives, radis, tomates, olives, filets d'anchois, et vinaigrette anchois citron

Niçoise-style salad with sucrine lettuce, eggs, seared tuna, cives, radishes, tomatoes, olives, anchovy fillets and anchovy-lemon vinaigrette

LA SALADE CÉSAR Poulet : **€26** Gambas : **€29**

Cœur de romaine, œuf dur, croûtons, parmesan, bacon et sauce César - Poulet ou Gambas -

Caesar salad: romaine heart, hard-boiled egg, croutons, parmesan, bacon, and Caesar dressing - chicken or prawns

LA BURRATA **€24**

Tomates, betterave, pastèque, concombre, grenade, burrata et vinaigrette à la grenade

Fresh salad of tomatoes, beetroot, watermelon, cucumber, and pomegranate, served with burrata and pomegranate dressing

TATIN D'OIGNONS **€17**

Façon pissaladière, toast de foccacia, roquette, crème d'anchois et olives

Pissaladière-style focaccia toast with arugula, anchovy cream, and olives

DUO DE COURGETTES **€25**

Burrata crémeuse, courgettes marinées, huile de roquette citronnée, crème de balsamique et noisettes grillées

Creamy burrata with marinated zucchini, lemon-arugula oil, balsamic cream, and toasted hazelnuts

TARTARES CARPACCIOS

• RAW BAR •

LE BOEUF

Classique : €26

Os à Moelle : €32   

Tartare de bœuf classique ou avec os à moelle - 200g - Acompagné de frites
Beef tartare, classic style or with bone marrow - 7oz - With French fries



LE LOCAL



€28

Ceviche de poisson local, maïs grillé, avocat, échalotes, cives, aguachile (gingembre, piment végétarien et coriandre) - Acompagné de frites
Ceviche of local fish, grilled corn, avocado, shallots, spring onions, aguachile (ginger, vegetarian chili and coriander) - With French fries

CARPACCIO DE BOEUF



€26

140g de boeuf Angus mariné par nos soins, parmesan, câpres, roquette, oignons frits, citron - Acompagné de frites
Supplément burrata 125g +€8

140g marinated Angus beef, parmesan cheese, capers, arugula, crispy onions, and lemon, served with fries
Add 125g burrata +€8

CARPACCIO DE PECHE LOCALE



€23

140g de poisson mariné aux agrumes, piment d'Espelette, oignons frits et fenouil - Acompagné de salade verte

140g citrus-marinated fish with Espelette pepper, crispy onions, and fennel, served with green salad

PÂTES

• PASTA •

ALLE VONGOLE



€28

Fettuccine, palourdes, persillade de roquette, tomates cerises confites
Fettuccine pasta, clams and arugula persillade, cherry tomatoes

PACCHERI AU PISTOU



€22

Tomates fraîches en sauce froide, parmesan, basilic, ail, noisettes,
vièrgé de tomates

Supplément : ½ burrata +€4 | Supplément jambon cru +€5

Fresh tomatoes in a cold sauce with parmesan cheese, basil, garlic, hazelnuts,
and tomato vinaigrette

Add-ons : ½ burrata +€4 | Cured ham +€5

ENTRE 2 PAINS

• BETWEEN 2 BREADS •

LE CLASSIQUE BACON CHEESE



€23

Steak haché, roquette, tomates cerises confites, bacon, oignons frits, sauce
cheddar - accompagné de frites

Beef patty, arugula, confit cherry tomatoes, bacon, crispy fried onions, and cheddar
sauce - with French fries



LE CLUB SANDWICH



€24

Effiloché de poulet, bacon, roquette, avocat, tomates cerises confites
et œuf dur - Accompagné de salade

Shredded chicken, bacon, arugula, avocado, confit cherry tomatoes, hard-boiled egg
mayonnaise - With salad

LE MARSEILLAIS



€16

Pain puccia, beurre d'anchois, chiffonade de jambon blanc et
julienne de cornichons

Puccia bread with anchovy butter, sliced ham, and julienned pickles

POISSONS

• OUR FISH •

LA BALISTE €28

En tempura, vinaigrette de câpres, aioli, petits légumes et écrasé de pommes de terre
Triggerfish In tempura, with capers vinaigrette, aioli, small vegetables, and mashed potatoes

LE MAHI €29

Fillet de mahi-mahi grillé, sétoise de calamars et écrasé de pommes de terre
Mahi fillet with squid sétoise, and mashed potatoes

LE THON €32

Mi-cuit de thon, sauce bagna-coda (anchois, ail confit, crème)
Brocolis grillés, écrasé de pommes de terre, zeste de citron
et noisettes torréfiées
Seared tuna served with bagna-cauda sauce, grilled broccoli, crushed
potatoes, lemon zest, and toasted hazelnuts

VIANDES

• OUR MEATS •

LE PORC €29

Poitrine de porc grillée, coleslaw frais, compotée de pommes vanillées,
écrasé de pommes de terre et jus de viande corsé
Grilled pork belly, fresh coleslaw, vanilla flavored apple sauce, mashed potatoes
and reduced rich meat juice

L'ENTRECOTE €45

Entrecôte de 400g, sauce au poivre, jus de viande, et ail confit
Acompagné de frites et salade
400g ribeye steak with pepper sauce, meat jus, and confit garlic
Served with fries and salad

A PARTAGER

• TO SHARE •



POULET ENTIER DESOSSÉ €69

Mariné au gingembre, citron vert, ail, piment végétarien, purée à l'ail confit et jus de volaille corsé

Accompagnement :
Pommes de terre grenaille et salade

Boneless whole chicken: Marinated in ginger, lime, garlic, vegetarian pepper, with roasted garlic purée and rich chicken jus

On the side : Baby potatoes and salad



L'ENTRECOTE 800g €90

Entrecôte de 800g, sauce au poivre, jus de viande, et ail confit

Accompagnement : Frites et salade

28oz ribeye steak with pepper sauce, meat jus, and confit garlic,

On the side : Fries and salad



ACCOMPAGNEMENTS • SIDES

SALADE VERTE €8

Mixed green salad

LÉGUMES DU SOLEIL €8

Bell peppers, eggplant, confit zucchini, onions, and garlic

POMMES ALLUMETTES FINES

Nature €8 Truffe/parmesan €9

Shoestring potatoes - Plain or truffled /parmesan



PURÉE DE POMMES DE TERRE

Nature €8 Truffe €9

Mashed potatoes - Plain or truffled



MENU ENFANTS • KIDS MENU

STEAK DE BOEUF ou FILET DE BALISTE ou TENDERS DE POULET

Frites / purée / légumes

BOULE DE GLACE

Vanille / choconuts / fraise

Beef patty Steak or Triggerfish or Chicken tenders

Fries, mashed potatoes, or vegetables

Ice cream scoop

Vanilla / Choconuts / Strawberry

€19

DESSERTS

AFFOGATO €8

Café Nespresso, glace vanille, noisettes torréfiées
Nespresso Coffee, vanilla ice cream, roasted hazelnuts

AFFOGATO PISTACHE €8

Café Nespresso, glace pistache, pistaches torréfiées
Nespresso Coffee, pistachio ice cream, roasted pistachios

TIRAMISU SPECULOS €14

Brisure de spéculos, mascarpone onctueux, cacao
Speculoos crumble, creamy mascarpone, lightly dusted with cocoa

VERRINE CITRON €14

Crumble de sablé breton, crémeux de citron vert,
boule de glace citron-gingembre, meringue
Brittany shortbread crumble, lime cream, lemon-ginger ice cream, and meringue

L'ÉCLAIR AU CHOCOLAT €16

Ganache au chocolat noir et grué de cacao
Chocolate éclair: dark chocolate ganache and cocoa nibs

BISOU SUCRÉ

MAGNUM €14

Vanille-Amande
Vanilla-Almond

BISOU SUCRÉ

ASSIETTE DE FRUITS €14 **À partager : €24**

Selon arrivage et saison
Fruit plate according to availability and seasonal

BOULES DE GLACE - ICE CREAM SCOOPS

Vanille / Passion / Fraise / Mangue / Choconut / Corosol /
Caramel beurre salé / Coco / Rhum Raisin / Café / Framboise /
Citron-gingembre

Vanilla / Passion fruit / Strawberry / Mango / Choconut / Soursop / Salted
caramel / Coconut / Rum raisin / Coffee / Raspberry / Lemon-ginger

1 boule €3 2 boules €6 3 boules €9
1 scoop 2 scoops 3 scoops