

# CARTE DEJEUNER

## ENTREE / APPETIZER

<b>Saumon croustillant, quinoa, coriandre</b>	24
<i>Pan fried salmon on quinoa and coriander</i>	
<b>Carpaccio de Saint-Jacques, sorbet betterave</b>	21
<i>Carpaccio of sea scallops, served with a beetroot sorbet</i>	
<b>Millefeuille de légumes grillés, toastinette aigrette</b>	24
<i>Grilled vegetables millefeuille, lightly tart sauce toast</i>	
<b>Salade verte suivant votre composition : roquettes, épinards, tomates, légumes vapeur</b>	19
<i>Mixed salad of your choice – rocket salad, spinach, tomatoes, steamed vegetables.</i>	

## VERRINE

<b>Gaspacho tomate mozzarella</b>	20
<i>Caprese salad with Pistou served gazpacho style with warm Grisini</i>	
<b>Soupe de courgettes, lait amande, tartine d'huître d'Oléron</b>	22
<i>Warm zucchini soup with almond flavour, served with toast and "Oléron" oyster spread</i>	
<b>Brandade de mahi-mahi, jus de viande et mousse d'ail</b>	18
<i>Mahi-Mahi brandade, with meat sauce and garlic mousse</i>	

## SNACK

<b>Tomate et Burrata comme une pizza au thon blanc</b>	23
<i>Mozzarella Burrata and tomato, served pizza style, with white tuna</i>	
<b>Minis hamburgers de bœuf, oignons rings, frites maison ou salade</b>	29
<i>Miniature hamburgers and onion rings, served with home-made French fries or green salad</i>	
<b>Hamburgers de thon à la française, frites maison ou salade</b>	28
<i>Tuna hamburgers served with home-made French fries or green salad</i>	

## CLUB SANDWICH

<b>Poulet grillé et guacamole</b>	21
<i>Grilled chicken and guacamole</i>	
<b>Jambon de pays et chèvre frais</b>	21
<i>Country ham and fresh goat cheese</i>	
<b>Langouste et mangue fraîches</b>	25
<i>Fresh Lobster and mango</i>	

## WRAPS

<b>Poulet au curry</b> <i>Chicken curry mayonnaise</i>	18
<b>Chair de Crabe</b> <i>King crab meat</i>	22
<b>Légumes, fromage blanc</b> <i>Vegetables and cottage cheese</i>	19

## POISSON / FISH

<b>Calamar carbonara, parmesan Reggiano</b> <i>Calamari carbonara, parmesan cheese</i>	24
<b>Spaghettis à l'encre de seiche et St Jacques grillées</b> <i>Squid ink spaghetti grilled sea scallops</i>	28
<b>Vivaneau en filet grillé à la citronnelle</b> <i>Grilled filet of yellow tail snapper with a lemon-grass emulsion</i>	26

## VIANDE / MEAT

<b>Entrecôte de bœuf Black Angus croustillante et frites « churros »</b> <i>Ribsteak of Black Angus beef with « Churro fries »</i>	31
<b>Cannelloni d'épinards au porc, chorizo</b> <i>Spinach cannelloni with pork and chorizo</i>	24
<b>Blanc de volaille en tempura, poivrons marinés, pommes Marchal</b> <i>Chicken breast tempura, marinated peppers, small potatoes</i>	22

## DESSERT / DESERT

<b>Glacé gratinée au citron vert et chocolat</b> <i>Iced lime cream and chocolate biscuit</i>	16
<b>Salade de fruits exotiques en gaspacho, comme une « île flottante »</b> <i>Gaspacho of exotic fruits on a "floating island"</i>	18
<b>Sorbets et glaces maison</b> <i>Selection of home-made ice creams and sorbets</i>	15
<b>Tarte tatin coco et mangue</b> <i>Caramelized "up side down" mango tart in white chocolate and coconut cream</i>	17