

# Vente à emporter



## Sushi



### LA BOX VÉGÉTARIENNE

24 Pièces DRAGON TOFU (tofu mariné, tomate séchée, basilic, concombre, ciboulette, sésame, topping avocat spicy mayo et oignons frits) BIG ROLL TOFU (tofu mariné, roquette, carotte, shiitaké, oignon cebette, sauce teriyaki) URAMAKI VÉGÉTARIEN (Avocat, cream cheese, concombre, carotte, sésame, sauce teriyaki)

25,50€

### LA BOX

24 pièces : COMBO PARFAIT (saumon, avocat, ciboulette, topping spicy mayo et ikura) CALI TEMPURA (tempura crevette, avocat, ciboulette, sésame) 3 NIGIRI CLASSIC Saumon 3 NIGIRI CLASSIC Thon

25,50€



### LA BIG BOX

32 Pièces : BIG LOVE (saumon, avocat, ciboulette, topping saumon snacké, teriyaki, spicy mayo et shichimi) EXOTIC (Crevette tempura, avocat, ciboulette, topping saumon snacké, oignon rouge, coriandre et sauce mangue) BIG ROLL THON (thon, avocat, ciboulette, carotte, roquette, sésame) 5 NIGIRI CLASSIC THON 5 NIGIRI CLASSIC SAUMON

40,00€



### LA BIG BOX GOURMET

46 pcs CEVICHE ROLL (tempura, avocat, cream cheese, shichimi, topping thon, crevette et lait de tigre) BIG LOVE (saumon, avocat, ciboulette, topping saumon snacké, teriyaki, spicy mayo et shichimi) CRISPY SALMON (saumon, avocat, ciboulette, saumon pané panko frit, topping teriyaki et crevette) CALIFORNIA THON (avocat, ciboulette, thon, sésame) BIG ROLL TOFU (Tofu mariné, roquette, carotte, shitaké, oignon cebette, teriyaki) NIGIRI GOURMET SAUMON 4 NIGIRI GOURMET THON 4

60,00€

### LA PINKY BOX

19 PIÈCES AU SAUMON : Maki SAUMON x 6 Nigiri SAUMON x 2 California rolls SAUMON x 8 Sashimi SAUMON X 3

19,00€

### PINKY NIGIRI

BOX NIGIRI AU THON 12 NIGIRI THON

12,00€



### CHIRACHI SAUMON AVOCAT

Plat composé de Riz vinaigré, saumon et avocat

14,50€

### CHIRACHI VÉGÉTARIEN

Riz vinaigré, avocat, tofu, carotte, shiitaké, cebette, oignons frits

12,50€

# La Carte



## LA FORMULE BALNÉAIRE DU MIDI

Poisson ou viande de la semaine + Dessert de la semaine + Café

20,00€

### ENTRÉE

#### ŒUF BIO PARFAIT

Châtaignes, crème piment fumé, velouté de potimarron

12,00€

#### COMME UN ŒUF MIMOSA

Magret fumé maison, poireaux grillés au barbecue, graine de Sarrazin

13,00€

#### POULPE FUMÉ

Châtaignes, crème piment fumé, velouté de potimarron

14,00€

#### CEVICHE DE DAURADE

Concombre, mangue, avocat, oignons rouges, grenade, lait de tigre, sauce coco

14,00€

#### POÉLLÉE DE COQUILLAGES

Persillade de coques, couteaux, palourdes

15,00€

#### ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

6 huîtres du lac d'Hossegor, 4 crevettes tropicales, 6 bulots

22,00€

#### SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS

Purée d'avocat, crème aigrette, graines de courge, pain de campagne

15,00€

#### TARTARE DE THON

Radis fermenté, concombre

14,00€

#### TARTARE DE SAUMON

Concombre, pomme

14,00€

### À GRIGNOTER

#### ASSIETTE DE FROMAGE

Sélectionnés par un MOF

10,00€

#### TRIO VÉGÉTARIEN

Houmous, Houmous de betterave et menthe, faisselle, miel, pain de campagne

10,00€

#### CREVETTES TROPICALES

Calibre 30/40, mayonnaise au citron vert

11,00€

#### ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUES

18,00€

#### BULOTS MAYONNAISE AU CITRON VERT

8,00€

## NOS HÙITRES

CHEZ JÉRÔME (LAC D'HOSSEGOR) OU GILLARDEAU

## VÉGÉTARIENS

### BUDDHA BOWL

Riz vinaigré, houmous de betterave et houmous de pois chiche, avocat, concombre, œuf bio mollet, patate douce, graines, sauce soja et huile de sésame

15,00€

### BURGER VÉGÉTARIEN

Halloumi, confit d'oignons au piment d'Espelette, Cheddar, roquette, pickles, mayonnaise moutarde à l'ancienne, frites maison

15,00€

### RISOTTO DE FREGOLA SARDA AU PARMESAN

Légumes oubliés, noisettes

15,00€

### CHÈVRE RÔTI AUX LÉGUMES CUIITS À LA BRAISE

Légumes oubliés, pain de campagne

14,00€

## NOS MOULES

MOULES DE BOUCHOT AOP MONT SAINT MICHEL. Sauce au choix

15,00€

## NOS VIANDES ET POISSONS

### MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST

Betterave teriyaki, purée de céleri, jus au vinaigre de myrtilles et mûres

20,00€

### TATAKI DE BŒUF

14,00€

### ONGLET DE BŒUF

Sauce marchand de vin et frites maison

16,00€

### LE 280 BURGER

Mix de Boeuf haché (200gr) et fondant de cochon grillé (80gr), double cheddar, roquettes, oignons rouges, sauce barbecue et sauce blanche

16,00€

### T-BONE DE VEAU

Panais, fricassée de morilles

22,00€

### FAUX FILET A L'OS DE GALICE

450 gr Frites Maison et Sauce Bistro

24,00€

### MERLU DE LIGNE POUR 2

Environ 1 kg (côtes Espagnoles ou St Jean de Luz), beurre noisette citronné, légumes oubliés

45,00€

### PLATEAUX DE POISSONS ET COQUILLAGES FUMÉS MAISON

Poissons selon arrivage, Hùitres Gillardeau, perle Yuzu, crème emulsion citron, beurre, pain de campagne

25,00€

### CÔTE DE BŒUF (SIMMENTAL) 1,2 kg POUR 2

Os à moelle, frites maison et sauce Bistro

59,00€

### TATAKI DE THON

Riz japonais et sésames

15,00€

### TATAKI DE SAUMON

Riz japonais et sésame

15,00€

### CHIRASHI MARINÉ

Sushi déstructuré, concombre, herbes, citron, sauce sésame

16,00€

**CHIPIRONS GRILLÉS** 16,00€  
Risotto de frégola ou Frites maison, sauce au choix : Encre, Armoricaïne, Persillade

**DOS DE CABILLAUD FAÇON FISH AND CHIPS** 18,00€  
Patate douce, frites, hollandaise au paprika

**POULPE GRILLÉ** 20,00€  
Potimarron rôti, noisette, carottes

**FILET DE TURBOT** 22,00€  
Fricassé de pleurotes, topinambours, lard Di colonnata

**LA MARMITE BALNÉAIRE** 24,00€  
Lotte, vive, grondin (et selon arrivage) , coquillages, crevettes, chipirons, pomme de terre, rouille et croûtons

## DESSERT

**LA TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE** 7,50€

**L'ÎLE FLOTTANTE À PARTAGER** 14,00€

**LE FONDANT AU CHOCOLAT** 8,00€

**LE MONT BLANC** 7,50€

**LA TARTE FINE AUX POMMES** 9,00€

**LA DAME BLANCHE** 8,00€

**LE CHOCOLAT LIEGOIS** 8,00€

**LE CAFÉ GOURMAND** 8,00€