



## POUR DÉBUTER

Croustillants de crevettes au basilic, sauce citronnée

Crispy shrimp with basil, lemon sauce

26 €

▲ Maki Roll de Mahi-Mahi

Ananas, concombre, spicy mayonnaise, oignons frits

Mahi-Mahi Maki Roll

Pineapple, cucumber, spicy mayonnaise, fried onions

20 €

Accras de poisson pays, sauce rougail

Salty fish fritters, spicy sauce

24 €

## TOUT CRU

▲ Mahi-mahi ceviche

Citron vert, cacahuètes, lait de coco

Mahi-mahi, lime, peanuts, coconut milk

30 €

▲ Tranches fines de Wahoo fumé maison,

Blinis et crème passion

Fine slices of homemade smoked Wahoo,

Blinis and passion cream

30 €

▲ Thon sashimi

mangue, sésame, sauce soja

Tuna, mango, sésame, soy sauce

30 €

## SALAD BOWL

🌱 Salade verte, parmesan, vinaigrette à la truffe  
Mix green salad, parmesan flakes & truffle dressing

28 €

Caesar salade au poulet croustillant et bacon

Breaded chicken, bacon Caesar salad

31 €

▲ Thon Tataki façon Poke bowl

Tuna tataki poke bowl style

35 €

▲ Salade de quinoa et crevettes

Grenade et vinaigrette wasabi

Quinoa and prawns salad

Pomegranate and wasabi dressing

36 €

▲ Salade de langouste façon thaï,

vermicelles de riz,

concombre, carotte et chou

Rock lobster salad "thaï style" rice noodles,

cucumber, carrot & cabbage

38 €

## POUR COMPLÉTER

### Garnitures



Poêlée de Brocolis

Small baking Brocoli



Purée de patate douce aux épices

Spiced sweet potato purée



Frites - French fries



Salade verte - Green salad

9 €

## VINS

	Verres 14 cl	Bouteilles 75 cl
<b>Vin Rosé</b>		
Château Romanin	14	75
Château Romassan	19	115
<b>Vin Blanc</b>		
Sancerre Jolivet	14	89
Meursault Dom de Saulx	24	130
Mercurey Dom Belleville	14	82
Menetou Salon	12	65
Saint Joseph Circus	15	96

## BURGERS

Le Burger de mahi-mahi

Mahi-mahi burger

32 €

Le classique cheeseburger

The classic cheeseburger

30 €

Le « Big Benat » au poulet grillé

œuf au plat, bacon, sauce chipotle

Grilled chicken burger

Egg, bacon, chipotle mayonnaise

32 €

## AU JOUR LE JOUR

### Lundi - Monday

▲ Salade de chèvre chaud, vinaigrette miel/citron  
Warm goat cheese salad honey/lemon dressing

### Mardi - Tuesday

Boudin noir rissolé, pommes cuites et crues  
Crispy Blood sausage, Potato purée & apple

### Mercredi - Wednesday

▲ Salade de poulet façon Thaï, cacahuètes et oignons frits  
thai chicken salad, peanuts and fried onions

### Jeudi - Thursday

Mijoté de joue de bœuf, coco et curry rouge  
Braised beef cheek with coconut milk and red curry

### Vendredi - Friday

🌱 Tartare de Thon Jaune et frites  
Yellow fin tuna tartare, french fries

29 €

## MENU ENFANT

Poisson du jour - Fish of the day  
Nugget poulet - Chicken nuggets  
Steack haché - Beef patty  
Garniture au choix - Choose you garnish  
1 boule de Glace ou Sorbet  
One scoop of ice cream or sherbet

18 €

## À SUIVRE

Tataki de bœuf au sésame  
Coleslaw asiatique et frites de patate douce

Beef tataki with sesame

Asian coleslaw and sweet potato fries

44 €

Tacos de joue de bœuf

Pickles d'oignons, sauce yaourt/menthe

Shredded beef cheek Tacos

Onions pickles & Yogurt/mint sauce

36 €

🌱 Nasi goreng à la crevette  
Prawns Nasi goreng fried rice

35 €

Aïoli de poisson pays comme à Marseille

Fillet of grilled local fish, aioli sauce

36 €

Gratin de macaroni à la langouste

Macaroni Pasta & lobster gratin

46 €

## SUCRÉ, MAIS PAS TROP

🌱 Assiette de fruits de saison  
Seasonal fruits platter

23 €

▲ Minestrone de fruits frais à la vanille,  
sorbet mangue

Fresh fruits minestrone with vanilla,  
mango sherbet

15 €

Tarte tout chocolat - Chocolate tart

15 €

Cheesecake fondant,

Fruits rouges et sorbet fraise

Cheesecake, red fruits & strawberry sherbet

15 €

Café gourmand - Gourmet coffee

18 €

## CHAUD LE SOUFFLÉ

(10 mins d'attente)

🌱 Sans gluten

● Chocolat Pur Caraïbe 66% et glace vanille

● Gluten free soufflé, pure Caraïbes chocolate

66%, vanilla ice cream

15 €



Sans Gluten /  
Gluten free



Possibilité sans Gluten /  
Gluten free possibility