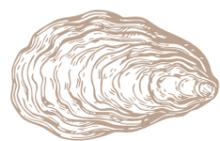


BIANCANEVE



Fruits de mer

PLATEAU D'HUITRES 6 OU 12

Huitre N°3	26/49
Huitre N°4	23/46

PLATEAU DÉGUSTATION 175

6 Huitres N°3
Crevettes roses bio
Langoustine au court-bouillon
Demi homard bleu

Avec un supplément
Caviar Oscietre prestige 30 gr 90

CAVIAR

Caviar oscietre prestige 30 gr/50 gr	119/139
---	---------

SOUPES

Soupe à l'oignon en miche de pain	29
Soupe de poisson	20
Soupe du jour	18



Entrées

Tartare de boeuf	30
Tartare de thon avocat	36
Carpaccio de loup	29
Carpaccio de poivrons marinés aux anchois	26
Saumon mariné	31
Sardines al cartoccio façon méditerranéennes	29
Takoyaki de poulpe	29
Vitello tonnato	29
Camembert rôti à la truffe	28
Pizzeta tomate et fromage	19



SALADES

Salade de homard bleu	36
Salade César	22
Salade d'artichauts violets demi-cuits et parmesan	19

Plats

POISSONS

Sole grillée, sauce meunière	69
Demi poulpe snacke avec sauce chimichuri	39
Black Cod marinée au miso	49
Ventrèche de thon mi-cuit, sauce ponzu	59
Dorade rouge en croute de sel <i>Pour deux personnes</i>	149
Loup à partager <i>Pour deux personnes</i>	129



VIANDES

Coquelet rôti entier et son jus de cuisson	59
Le Boeuf bourguignon <i>Pour deux personnes</i>	89

PÂTES

Ravioli épinards et ricotta beurre et sauge	29
Liguine aux palourdes	39
Pâtes sauce tomate ou pesto	28

VÉGÉTARIEN

Aubergine façon parmigiana	36
----------------------------	----

VEGAN

Lentilles aux épinards et tofu	39
--------------------------------	----

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison	12
Purée nature/truffe	12 / 19
Épinards bio	12
Salade sucrine	12
Haricots verts	12
Fricassé de champignons	12

SAUCES

Sauce béarnaise	10
Sauce vierge	10
Sauce chimichurri	10



Tous nos plats sont « fait-maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.
Tableau des allergènes disponible sur demande - Prix nets en euros, taxes et service compris - Origine des viandes : France





BIANCANEVE