

La Petite 
Cuisine - Comptoir - Bain de mer
Plage

Carte Restaurant



POUR COMMENCER...

Nems au poulet « maison » •				14.00	
Croustillants et savoureux, accompagnés d'une sauce légèrement épicée					
Ha Kao Raviolis vapeur aux crevettes •	X6	14.00 •	X9	19.00 X20	38.00
Siu Mai Bouchées vapeur au porc •	X6	14.00 •	X9	19.00 X20	38.00
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre				18.00	
Servi avec une crème acidulée et ses blinis maison					
Camembert rôti truffé •				15.00	
Tartare de thon avocat aux algues bretonnes				22.00	
Fraîcheur et équilibre des saveurs marines					
Assortiment Petite Plage à partager				45.00	
(Nems au poulet, Ha Kao, Camembert rôti, Saumon fumé)					

ENSUITE...

Poke bowl au thon (Carottes, choux rouge, fèves, avocat, concombre et romaine) Riz parfumé, fruits et légumes croquants, assaisonné d'une sauce soja salée	25.00
Tentacules de calamars snackés Mousseline de céleri et croustillant de pomme de terre	28.00
Tartare de thon avocat aux algues bretonnes Accompagné de frites maison dorées	29.00
Gnocchis à la crème de truffe Jambon blanc truffé, copeaux de truffes, stracciatella, huile aux herbes	28.00
Pad Thai « Poulet ou Crevettes » • Wok de nouilles de riz sautées, cacahuètes	23.00
Filet de Dorade grise grillé • Émulsion aux herbes, julienne de légumes, riz vénéré	27.00
Vitello Tonnato • Fines tranches de veau fondant, sauce au thon et câpres, accompagné de frites maison	25.00
Souris d'agneau confite au miel et romarin Servie avec un écrasé de pommes de terre à l'ail noir	35.00
Burger provençal au poulet pané par nos soins (mariné au paprika) Pain brioché, légumes confits et burrata crémeuse, roquette, frites maison	26.00
Côte de bœuf (environ 1.2kg, pour 2 personnes) Servie avec une sauce au choix (jus de viande, sauce poivre) Accompagnement au choix : Écrasé de pomme de terre, frites, salade ou légumes	42.00/pers

COIN VÉGÉTARIEN...

Camembert rôti truffé, frites « maison »	20.00
Pad Thai	18.00
Poke Bowl	18.00

L'ENFANT GATE 13€

Steak haché *ou*
Filet de poulet pané *ou*
Filet de poisson pané
+
Frites, légumes *ou* pâtes
+
Sodas, jus de fruits
ou sirop
+
Dessert

FORMULE DU MIDI

Plat du jour

18.50€



Plat du jour

+

Café douceur

24€

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés

MENU PETITE PLAGÉ 43€

Entrée + Plat + Dessert

Les entrées, plats, et desserts sont signalés par •

DOUCEURS... (PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER)

Mille-feuille aux framboises 11.00

Feuilletage croustillant et crème légère à la vanille

Nuage de chocolat « Valrhona » • 11.00

Mousse aérienne aux éclats de brownies et noisettes torréfiées

Pain perdu revisité • 11.00

Brioché caramélisé, glace vanille artisanale

Paris-Brest « L'incontournable » 11.00

Pâte à choux et praliné onctueux

Café ou Thé tout en douceur 12.00

Une sélection de mignardises pour finir sur une note gourmande

Assortiment Petite Plage (pour 4 personnes) 35.00

Colonel ou Général 11.00

Sorbet citron + Vodka / Sorbet poire + Eau de vie de poire

Irish, Cuban, Russian, Italian ou French Coffee 11.00

Whisky, Rhum, Vodka, Amaretto ou Cognac

Glaces & Sorbets 1 boule 3.80 || 2 boules 6.90 || 3 boules 9.00

Glaces artisanales au lait de Bufflone

Glaces : Chocolat, Vanille, Stracciatella, Pistache, Café, Fleur de lait

Sorbets : Fraise, Citron, Fruit de la passion, Framboise

