

• EVA •

ENTRÉES

Huîtres de Carlo, mignonette maison, citron 6 ou 12
20/40

Potage du moment et sa garniture
10

Salade de concombre, melon d'eau compressé, crème coco, menthe, coriandre,
pickle de fraise, graine de citrouille, jalapeños, phyllo frite
19

Ceviche de flétan des Îles, lime, maïs, chorizo, pêche, daïkon, chips de maïs
21

Focaccia maison, maquereau en escabèche, tomate ancestrale, sumac,
topinambour en purée et chips, échalote glacée, capucine
20

Tataki de loup-marin, purée de betterave, oignon boiler brûlé, pickle de chou-fleur,
mini-croûtons à l'ail, vinaigrette soya, pignon de pin
24

Tartare de bœuf, bacon confit, câpre-cornichon, échalote grise, parmesan, croûtons
24

EXTRAS

Bacon épais
4,25

Pétoncle des Îles poêlé
4,75 / unité

Frites maison et sa mayonnaise
9



*contient des noix et/ou arachide

PLATS

Risotto, parmesan, estragon, courgette, basilic, purée de poivron rouge,
fromage de chèvre, tuile de sarrasin

33

Morue confite à l'huile d'olive, purée de chou-fleur, fraise & daïkon marinés, arachide,
carotte braisée, chou de Bruxelles, vinaigrette asiatique*

37

Spaghetti maison, homard d'Alex, bisque crémeuse, œuf parfait, shiitake,
chanterelle, haricot vert, tuile de parmesan

44

Burger de poulet frit, mayo au paprika fumé, laitue, cornichon
sur pain brioché maison, servi avec frites

32

Cavatelli maison, agneau des Moutons du Large, sauce tomate, olive Kalamata,
brocoli, gremolata*

41

Tartare de bœuf, bacon confit, câpre-cornichon, échalote grise, parmesan, croûtons
servi avec frites

37

DESSERTS

Tarte choco-camerise, glace hibiscus, crumble choco & poivre des dunes

15

Gâteau moelleux au gingembre, caramel salé, pêche compressée,
gingembre confit, chantilly au rhum

14

Semifreddo à l'érable, pomme pochée, tuile crumble, chantilly,
sirop pomme-rhubarbe, noisette*

14

