

LES INCONTOURNABLES

- Blancs de Calamars grillés, Mesclun et tomates confites 24 €
- Assiette LUNA : Tartare de Daurade Royale à la mangue fraîche, Salade japonaise,
Thon rouge mariné sauce Véga aux cacahuètes (légèrement relevée), Saumon mariné à l'aneth 25 €
- Thon cru mariné sauce Véga et cacahuètes (plat légèrement relevé) 24 €
- Mizzuna aux Gambas 'Black Tiger' marinées à l'huile de sésame & Crevettes 24 €
- Salade Caraïbe au Crabe frais Florida aux agrumes & avocat 24 €
- Club Sandwich (au Poulet & Bacon ou Thon ou Saumon) avec Frites ou Salade 24 €

LES ENTREES

- Cheesecake au chèvre, poivrons, dattes, noix et tomates rôties 21 €
- Tarte fine aux Tomates Confites, Aubergines & Marjolaine, Roquette, Parmesan 22 €
- Burratina fumée & Tartare de Tomates Anciennes, Vieux Balsamique 24 €
- Salade façon Niçoise au Thon confit à l'huile d'Olive & Sucrine 20 €
- Assiette de Sardines farcies aux blettes, Ail, Roquette & Parmesan 22 €
- Tartare Traditionnel au Thon (câpres, cornichons, oignons, moutarde, œuf, persil) 24 €
- Tartare de Saumon & Salade Folle 23 €
- Eventail de Melon au Jambon San Daniel 23 €
- Melon nature 15 €

SAVEURS d'ici...

- Penne frais Portofino (Anchois, Roquette, Pignons, Tomates confites) 19 €
- Penne frais à la tomate fraîche et basilic 19 €
- Risotto au safran & parmesan 23 €
- Risotto au safran & noix de saint jacques 26 €

PLAT ENFANT (- de 12 ans)

- Mini Penne au beurre, Mini Penne au Pesto 13 €
OU
- Saumon frais, Steak haché frais, Hamburger, Nuggets poulet, Nuggets poisson :
Accompagné de Frites ou Pommes de Terre écrasées ou Pâtes 13 €
Accompagné d'Haricots verts frais extra-fins 15 €

Accompagnement Supplémentaire

- Frites 8 €
- Risotto
- Pomme de Terre écrasées à l'huile d'Olive
- Salade verte
- Salade Japonaise
- Haricots verts frais extra-fins

POISSONS *selon arrivage ... Produits frais sauf la Gambas*

- Mi- cuit de Thon pané aux graines de sésame, sauce au beurre d'Asie 29 €
- Sashimi de Thon cru, sauce fine à l'Anchoïade, dés d'Orange, Roquette 29 €
- Minute de Saumon snacké & Fraicheurs de légumes 24 €
- Gambas 'Camerone' sauce curry & lait de coco, Riz Thaï 29 €
- Cabillaud rôti, Riz sauvage à la crème de laitue saveur de wasabi 29 €
- Filet de Loup froid, salade d'Haricots verts & Pignons, Mayonnaise maison 26 €
- Loup ou Daurade, selon arrivage... snacké à l'huile d'Olive (env. 600/800 grs) 40 €
- Sole, selon arrivage... meunière ou snackée (env. 500/600 grs) 13 €/100 grs

V I A N D E S

- Entrecôte BLACK ANGUS, Pommes de terre sautées à l'ail & olives, échalotes frites 32 €
- Emincé de Bœuf aux senteurs d'Asie & coriandre, Nouilles parfumées 29 €
- Carpaccio de Bœuf pignons, câpres fines, parmesan, tomates séchées, frites ou salade 24 €
- Tartare de bœuf Napolitain tomates, basilic, anchois, artichauts, parmesan, olives, frites 24 €
- Hamburger au Gorgonzola (200 gr), Frites ou Salade 24 €
- Côte de Veau rôti, Olives taggiasche & Fraicheur de légumes verts 32 €

Tout changement de garniture 2 €

Délices de fin de repas

- Assiette de Fromages italiens, Confiture de figues 13 €
- Craquant de fruits à la crème de mascarpone 10 €
- Soupe glacée de fraises poivrées, glace fromage blanc 10 €
- Tarte fine aux Pommes, glace cannelle 10 €
- Classique 'île flottante', Crème anglaise à la fève de tonka 10 €
- Biscuit moelleux à la noix de Coco & Mousse au Chocolat 10 €
- Assiette de Fruits exotiques et du moment 20 €
- Coupe de Fraises 14 €
- Coupe de Framboises 14 €
- Ananas frais 10 €
- Pastèque 10 €
- Pêche melba, Fraise melba, Framboise melba, Dame Blanche, Banana split 14 €
- Glace 3 boules, (3 € /la boule) demandez nos parfums du moment ... 9 €
- Supplément Chantilly ou Sauce Chocolat 2 €

Prix Nets / Origine de la Viande CEE -

Paiements acceptés : Espèce – Chèque – Visa – American Express – Diners – Ticket Restaurant

Demandez la carte des allergènes, disponible à la caisse en français, anglais & italien