

## *Entrées “de la Mer”*

Salade tiède de poulpe avec “panzanella”	13
Mille-feuille d’anchois et légumes grillés	12
Crevettes cuites à la vapeur, salade d’avocats	13
Gâteau de pommes de terre, sauce anchois et poireau frit	10
Parmigiana d’espadon à la sauce tomate	13
Saumon mariné, petite salade, sauce soja	12
Moules sautées parfumées au safran	10

## *Entrées “de la Terre”*

Jambon “Pata Negra”	15
Jambon de Bassiano	12
Jambon de Toscane	14
Mozzarella, tomates et basilic (Caprese)	12
Fromage fumé grillé et chicorée	10
Tartare de boeuf, sauce “Harry’s Bar”	15
Gaspacho à l’andalouse avec croûtons	10

## *Fruits de mer et crustacés*

Plateaux BBeQ: sélection de fruits de mer crus et crustacés à la vapeur servis avec pain grillé, beurre aromatisé et sauces (conseillé pour deux personnes)	50	
Huîtres	pièce	3
Coques	portion	9
Couteaux de mer	portion	9
Homard	pièce	35
Crabe	pièce	20
Scampi	portion	18
Crevettes	portion	18
Homard à la catalane	pièce	40

## *Pâtes*

Spaghetti aux palourdes, céleri et boutargue	13
Calamarata (pâtes courtes) avec anchois frais et ricotta salée	12
Casarecce (pâtes courtes) avec calamars et chicorée	13
Petite nouilles all’amatriciana de crevettes et pecorino	13
Riz noir Vénéré en sauce de crustacés	13
Nouilles avec crabe et provola (fromage fumé)	13
Spaghetti aux trois variétés de tomates fraîches et basilique	10
Trofie au pesto avec pommes de terre et haricots verts	12

## *Le Poisson au Barbecue*

Variété de poissons grillés servis avec accompagnement de légumes et sauces	25
Filet de bar aux herbes aromatiques	16
Filet de dorade pané, petite salade	16
Calamar grillé servi avec des oignons et du bacon	16
Tranche de thon avec de chicorée et la réduction de vin rouge	18
Saumon croquant, poireau frit et sauce tartare	16
Brochette de crevettes, légumes et pommes de terre	18
Scampi grillé servi avec cous cous et pommes de terre	18
Filet d’espadon, caponata et salmoriglio (sauce sicilienne)	18

## *La Viande sur le Barbecue*

Filet de boeuf argentin	22
Filet de boeuf italien	22
Collier (Rib Eye) de boeuf argentin	20
Collier (Rib Eye) de boeuf irlandais	20
Entrecote de boeuf	25
Château Briand de boeuf (pour 2 personnes)	45

## *Choix de plats de Cabillaud*

Purée de cabillaud avec pommes de terre au sel	13
Crème de pois chiches avec cabillaud parfumé au romarin	13
Cabillaud à la catalane	16

## *Plats de légumes*

Salade mixte	5
Salade Lollo, oranges, olives et amandes	5
Haricots verts plats, tomates	5
Pommes de terre au four	5
Pommes de terre en papillote avec sel, poivre et beurre	5
Chicorée passée à la poêle avec ail et piment	5

*N’hésitez pas à signaler auprès de notre personnel vos éventuelles  
intolérances ou allergies alimentaires.*

*Nous vous proposerons des plate alternatifs adaptés.*

*Nous vous informons, qu’en certaines circonstances (fermeture de la  
pêche, défaut d’approvisionnement du marché) et pour conserver la  
diversité de notre carte, certains produits frais surgelés pourraient  
être utilisés. Nous vous remercions pour votre compréhension.*

*Tous nos prix sont en euro toutes taxes, couverts et service inclus.*