



MENU

Dégustez une cuisine audacieuse avec un service déstructuré et des plats à partager pour une initiation au mariage des saveurs du Monde, alliant le cru et le cuit, pour conserver le meilleur des nutriments.

**Le restaurant est ouvert de 19h00 à 21h30,
du mardi au samedi.**

LES IDÉES APÉRITIVES

Tacos 4 pièces tartare de bœuf, crémeux d'avocat, tobiko, sésame kimchi, pousses de daikon	16€
Tacos 4 pièces tartare de thon, crémeux d'avocat, tobiko, sésame yuzu, pousses de coriandre	16€
Chips de tapioca aux algues, tarama de cabillaud fumé	12€

LES PLATS DÉGUSTATION

TATAKIS

Saumon au chalumeau, crème de wasabi, pickles de gingembre, graines de sésame wasabi	18€
Filet de boeuf, condiment beurre de cacahuètes - wasabi	18€

TARTARES

Thon albacore, avocat, coriandre, cébette, oignons frits, pickles de maïs, pomme granny	18€
Bœuf charolais au couteau, salicornes, coriandre, parmesan, confit de citron, pesto basilic, graines de sarrasin	18€
Cabillaud, lèche de tigre, pickles d'oignons rouges, ciboulette, maïs cancha, coriandre, poudre d'algues séchées	18€

CARPACCIOS

Séριοle, vinaigrette thai, enokis, huile de coriandre, pousses de coriandre, croquant tuile de riz nori	20€
Daurade royale, vinaigrette mangue passion, dés de mangue, fruit de la passion frais, salicornes, grenade	18€

PLATS CHAUDS

Poulpe grillé au charbon, sauce pequillos	20€
Poulet sauce tom yum, curry rouge	22€
Cabillaud poché sauce tom yum, curry vert	22€

ACCOMPAGNEMENTS

Riz vinaigré, furihake sésame	8€
Salade de papaye verte	8€
Dés de manioc au lait de coco gingembre citronnelle	8€

LES DESSERTS

Déclinaison de pistaches sur son steuzel croustillant, rhubarbe en deux façons	15€
Crémeux yuzu, ganache chocolat Valrhona et ses déclinaisons de noisettes	15€

LA CARTE DES BOISSONS

Notre sélection de vins et de boissons sans alcool est issue de l'agriculture biologique, et provient de petits producteurs et cavistes de nos régions.

VIN BLANC

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Loire		
Domaine Complices de Loire, Expression, 2022, AOP Touraine BIO	7€	34€
Domaine Calvez Bobinet, Les Gruches, 2020, VDF	12€	72€
Alsace		
Domaine Loberger, Riesling WV, 2022, AOP Alsace BIO	10€	58€
Languedoc-Roussillon		
Domaine Coujan, Bois Joli, 2022, AOP Saint-Chinian BIO	8€	40€
Bordeaux		
Château Dauzac, le D de Dauzac, 2023, AOP Bordeaux	6€	29€
Rhône		
Domaine Usseglio, Claux, 2022, AOP Côtes-du-Rhône BIO	9€	48€
Bourgogne		
Domaine Hudelot, Les Plançons, 2022, AOP Hautes-Côtes-de-Nuits BIO	11€	55€

VIN ROSÉ

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Corse		
Domaine Umanu, Rosé, 2023, IGP Ile-de-Beauté	6€	29€

VIN ROUGE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Loire		
Domaine Gasnier, Les Graves, 2022, AOP Chinon BIO	8€	38€
Domaine Calvez Bobinet, Amateüs Bobi, 2019, VDF	12€	65€
Languedoc-Roussillon		
Domaine Païssels, Le Banel, 2021, AOP Saint-Chinian	7€	34€
Bordeaux		
Domaine Venus, 2021, AOP Graves	9€	42€
Château Dauzac, le D de Dauzac, 2020, AOP Bordeaux	6€	29€
Rhône		
Domaine Guy Farge, Terroir de Granit, 2020, AOP Saint-Joseph	11€	55€
Bourgogne		
Domaine La Monette, Terroir de Mellecey, 2022, AOP Bourgogne Côte Chalonnaise BIO	10€	45€

BULLES & CIDRES

CIDRES BRETONS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Domaine Beau Soleil, Cidre Brut BIO	5€	16€
Domaine Beau Soleil, Blé noir, Cidre Brut BIO	5€	16€
Domaine Beau Soleil, Extra-Brut IPA, Cidre cuvée spéciale BIO	5€	18€
Domaine Les Longues Vignes, Les Sarments, Cofermentation de Pomme-Poire-Raisin, Cidre	8€	34€

PÉTILLANTS

Bretagne

Domaine Les Longues Vignes, Perce Neige, 2023, Pétillant naturel		45€
--	--	-----

Loire

Domaine Bedouet, Perles de Saint-Michel, BIO	8€	38€
--	----	-----

CHAMPAGNES

Champagne Castelneau Brut	15€	65€
Champagne Castelneau Rosé	17€	80€
Champagne Castelnau Blanc de blancs 2008		95€
Champagne Laurent Perrier Brut		75€
Ruinart Brut		98€

RHUMS ARRANGÉS

Rhums arrangés MaloRhum, au choix entre :	4cl
Gwada' : Ananas, banane, avocat, vanille, zestes de citron, épices	9€
Tonky' : Kiwi, fève de tonka, cannelle	9€
Erotik' : Passion, mangue, vanille, citronnelle, épices	9€
Kaowa' : Café, grué de cacao & épices	9€
Citrus' : Main de bouddha, bergamote, kalamansi, yuzu, cédrat, orange « variété chocolat », plantes aromatiques, épices	9€

SANS ALCOOL

Infusions glacées bretonnes Gualala BIO	25cl
Maté, Basilic, Citron vert	8€
Sarrasin, Framboise	8€
Café vert, Passion, Fraise	8€
Tonics bretons Pondichéry BIO	
Indian Tonic	6€
Gingembre et Cardamome	6€
Citron vert et Sureau	6€

LES EAUX MINÉRALES

	50cl	1l
Plancoët ou Plancoët fines bulles	4,50€	5,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	2,90€
Café double Nespresso	4,60€
Café crème	4,10€
Cappuccino	6,00€
Thé ou infusion	5,00€