

° Notre carte servie jusqu'à 23h00 °

° Our Menu served until 23h00 °

° Apéro Times ou en Entrées ° / ° Tapas to share of Starters

○ Tartare de thon et noix de pécan, melon mariné au balsamique blanc 8€
Tuna and pecan tartare, marinated melon with white balsamic

○ Saumon gravlax fumé minute, piperade et émulsion de maïs 7€
Minute smoked "gravlax" salmon, piperade and corn emulsion

○ Rillettes de sardine, pickles de cerises 6€
Sardine "Rillettes" in crispy tacos, cherry pickles

○ Huîtres, crevettes et bulots... 13€
Oysters, Shrimps and Whelks...

○ Crèmeux de crabe, nectarine aigre-douce et lentilles corail 7€
Creamy crab, sweet and sour nectarine and coral lentils

○ Accras de poissons, bibeleskåse à la menthe et fraises acidulées 6€
Fish accras, mint "Bibeleskåse" and sour strawberries

○ ○ ○ ○ ○

○ Notre sélection de charcuteries 10€
Our selection of Delicatessen

○ L'assiette de fromages ♥ Les 3 sortes 6€ / Les 5 sortes 9€
Cheese plates ♥ 3 sorts / 5 sorts

○ Viennoise de poulet, une sauce « curry wurst » 6€
Chicken in Viennese Style, « curry wurst » sauce

○ Foie gras de canard à l'ouzo de chez Aliomis et raisins de Corinthe 9€
Duck Foie Gras with Ouzo from Aliomis, and Currants

○ Trois escargots de chez Rémy Koehl au beurre de persil,
siphon au jus de choucroute 6,5€
Three Snails from Rémy Koehl, herbs butter, siphon with sauerkraut juice

Prix net, taxes et service compris

48°N 58'23" - 7°E 74'26" 

° Notre carte servie jusqu'à 23h00 °

° Our Menu served until 23h00 °

° En suite ° / ° To continu.. °

Thon snaké, condiment de cassis, émulsion d'oignons grillés,
fenouil cuisiné comme un tajine 22€

Snake tuna, blackcurrant condiment,
grilled onion emulsion, fennel cooked like a tajine

Dorade, courgette jaune légèrement fumée,
olives Kalamata, boulgour grillé, ketchup de tomates cerises 22€

Bream, lightly smoked yellow zucchini,
Kalamata olives, grilled bulgur, cherry tomatoes ketchup

Burrata, pastèque et huile de basilic,
caviar d'aubergines et noix de cajou grillées 13€♥

Burrata, watermelon and basilic oil,
eggplant caviar and toasted cashews

o o o o o

Entrecôte de bœuf « Vintage Beef », rattes du Touquet,
émulsion au parfum de gratin dauphinois, sauce choron au syphon 28€

« Vintage Beef » Beef Steak, rattes du Touquet, gratin dauphinois emulsion, choron sauce

Le Pink Burger, frites au sel fumé et ail 17€

Pink Burger, garlic and smoked salt French Fries

° Les sucrés ° / ° Desserts °

La bombe au chocolat de la République Dominicaine 9€

Chocolate Bomb from Dominican Republic

Le Pacific Garden,,, chocolat, pistache 9€

The Pacific Garden,,, chocolate, pistachio

La tartelette au citron meringuée, râpé de citron noir de Valence 9€

Lemon meringue pie, grated black lemon from Valence

Nuage de fromage blanc et pain de gène, texture de framboise 9€

White cheese and pain de gène, raspberries texture

Un riz au lait à l'abricot et thym-citron, œuf en neige, amandes caramélisées 9€

Apricot thyme-lemon rice pudding, snow egg, caramelized almonds

Glaces et sorbets,,, fraise, pistache, vanille, chocolat, citron, bibeleskåse La
boule 2,5€

Ice cream and sorbets,,, strawberry, pistachio, vanilla, chocolate, lemon, bibeleskåse the scoop

N'hésitez pas à nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire dès la prise de commande

Plats convenants au régime végétarien ♥

Notify us for any food allergy or intolerance when we take your order Dishes suitable for a vegetarian diet ♥

Notify us for any food allergy or intolerance when we take your order Dishes suitable for a vegetarian diet ♥

48°N 58°23'

