

AUTOUR DE L'HUÎTRE TARBOURIECH N°3
AROUND THE TARBOURIECH OYSTER N°3



Huitres au naturel x 3

Natural raw oysters x 3

12 €

Duo fraîcheur de concombre mariné au gingembre et noisettes

Oysters duo ginger-marinated cucumber ribbons with toasted hazelnuts

14 €

Duo exotique, fruits de la passion, dés de mangue et prosecco

Exotic Duo : passion fruit and mango dice, served with Prosecco

14 €

Le Trio de dégustation : Naturel - Fraicheur - Exotic

The tasting trio : Natural - Fresh - Exotic

19 €

EN LÉGÈRETÉ

A LIGHT TOUCH



Velouté de petits pois à la menthe, mousse de ricotta aux herbes fraîches, crumble salé provençal et gressins

Minted pea velouté with herbs ricotta mousse, Provençal crumble and grissini

18 €

Carpaccio de daurade au fruit de la passion/mangue, mayonnaise Sriracha et petits condiments

Sea bream carpaccio with passion fruit and mango, Sriracha mayonnaise and small condiments

19 €

Tataki de Thon Saku aux 7 sésames sur lit de roquette, vinaigrette Thai à la mangue

Saku tuna tataki with seven sesame seeds, arugula and Thai mango dressing

20 €



L'incontournable salade César

Authentic Caesar salad

25 €

Salade Bo Bun : Vermicelles de riz, avocat, choux mi-cuit, pousses de soja, légumes frais et nems au poulet

Bò Bún salad: rice vermicelli, avocado, lightly cooked cabbage, bean sprouts, fresh vegetables, and chicken spring rolls

26 €

Poke Bowl du moment

Seasonal Poke Bowl

26 €

Prix toutes taxes comprises et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne.

A SUIVRE

TO FOLLOW



Tartare de boeuf au couteau aux Huîtres n°3 Tarbouriech, cebettes, échalotes, dés de tomates et sauce soja aux noisettes <i>Hand-cut beef tartare with Tarbouriech No. 3 oysters, spring onions, shallots, diced tomatoes, and hazelnut soy sauce</i>	30 €
Entrecôte de Boeuf 250gr grillée à la fleur de sel et sauce Chimichurri (version 350gr : 42€) <i>Grilled 250g ribeye steak with chimichurri sauce (350g option: €42)</i>	31 €
Steak de thon, vierge à la mangue et mayonnaise au wasabi <i>Tuna steak with mango vinaigrette and wasabi mayonnaise</i>	32 €
Gambas géante et Tentacule de poulpe roc à la plancha, flambés au Ricard et beurre persillé <i>Giant prawn and grilled octopus tentacle, flambéed with Ricard and parsley butter</i>	32 €

**Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre rôties
ainsi que d'une poêlée de légumes du moment.
N'hésitez pas à demander nos options végétariennes.**

DESSERTS

DESSERTS



Sélection de fromages <i>Cheese selection</i>	12 €
Gaspacho de fruits de saison <i>Seasonal fruits gaspacho</i>	12 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	15 €
Coupe de glace artisanale (1/2/3 boules) <i>Chocolate, Vanille, Pistache, Mangue, Framboise, Coco</i>	4 € 7 €
Homemade icecream (1/2/3 scoops) <i>Chocolate, Vanilla, Pistachio, Mango, Raspberry, Coco</i>	10 €

*Prix toutes taxes comprises et service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne.*