

° Notre carte servie jusqu'à 23h00 °

° Our Menu served until 23h00 °

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

○ Tartare de thon à la sauce ponzu, céleri branche et zeste de citron 8€
Tuna Tartar with ponzu sauce, celery and lemon zest

○ Saumon gravlax fumé minute, vinaigrette d'asperges et pomme granny 7€
Minute smoked "gravlax" salmon, asparagus dressing, and granny apples 6€

Rillettes de sardine, pickles de concombre au curcuma 6€

○ Sardine rillettes in crispy tacos, turmeric cucumber pickles

Huîtres, crevettes et bulots... 13€

Oysters, Shrimps and Whelks...

Crabe crémeux à la mascarpone, fenouil, câpres et piquillos 7€

Creamy Crab with mascarpone, fennel, capers, and piquillos

Arancini de haddock, condiment de rhubarbe au parfum de BBQ 6€

Haddock arancini, BBQ flavored rhubarb condiment

○ ○ ○ ○ ○

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 snacké, condiment de rhubarbe d'alsace, croquettes de polenta et olive Kalamata 22€

Tuna fish, Rhubarb from Alsace condiment, polenta croquette and Kalamata olives

Dorade à la plancha, caviar d'aubergine légèrement fumé, vierge de fèves et asperges, crumble au pomelo 22€

Grilled sea bream, lightly smoked eggplants caviar, Vierge of asparagus and broad beans, pomelo crumble

Buratta, houmous de chou-fleur et noisettes torréfiées, vinaigrette de petits pois et fraises 13€♥

Burrata, cauliflower houmous and roasted hazelnuts Pea and Strawberries dressing

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 15€

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, pistachios

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

Lemon meringue pie, grated black lemon from Valence

Un finger à la noix de coco et fraise, sablé craquant à la fleur de sel 9€

Coconut and strawberry Finger, crispy flower of salt shortbread

Rhubarbe d'Alsace, glace au bibeleskåse, honeycomb et lavande 9€

Rhubarb from Alsace, bibelkåse ice cream, honeycomb and lavender

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

Ice cream and sorbets,, , strawberry, pistachios, 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 ♥

48°N 58'23"



7°E 74'26"