



BIENVENUE À BORD



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération

Prix nets, taxes et service compris

° Notre carte servie de 12h00 à 22h00 °

## ° Pour l'Apéro°

Notre sélection de charcuteries 12€

L'assiette de fromages ♥ Les 3 sortes 6€ / Les 5 sortes 9€

Huîtres creuses de Bretagne... 2,5€ / la pièce

Accras, condiment de rhubarbe d'Alsace 7€

Viennoise de poulet, une sauce « curry wurst » 6€

## ° Les Entrées °

L'œuf cuit à 63°, émulsion d'asperges blanches, ♥  
houmous à la livèche 12€

Tartare de saumon « Bomlo », mayonnaise de kiwi,  
pickles de chou-fleur et kumquat 17€

Crèmeux de crabe, vinaigrette de fraise et de fenouil confit fumé,  
crumble de noix 17€

Foie gras de canard à l'ouzo de chez Aliomis et raisins de Corinthe  
21€

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

Plats convenants au régime végétarien ♥

Prix net, taxes et service compris

## ° Les Plats °

Steak de thon à la plancha,  
petits pois frais au lard paysan et gnocchis 25€

Poisson selon la pêche, feuilletés au sésame noir,  
asperges blanches de chez Martine et shiitakés 25€

Burrata, condiment de carotte à la cacahuète, ♥  
pickles d'asperges blanches et fraises 16€

Entrecôte de bœuf, beurre d'herbes, rattes du Touquet,  
condiment de bibelskäse et choucroute grillée 29€

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

,,, et pour accompagner vos plats, une salade de saison,  
vinaigrette à l'huile d'olive 2,50€ ♥

## ° Les desserts °

La bombe au chocolat de la République Dominicaine 9€

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

Finger à la fraise, crumble de cacao à la menthe poivrée 9€

Chiboust de bibelskase caramélisée, rhubarbe pochée à la verveine  
9€

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