

À  
PARTAGER  
pour l'apéritif

Pour 2 pers.  
12 €

Pour 4 pers.  
20 €

## Assiette de tapas

voir nos suggestions

### PLATS : NOS CLASSIQUES

#### Salade de l'Océan

Saumon gravlax, toasts de rillettes de thon, tomates confites, pickles de légumes, carottes et chou blanc râpé assaisonnés de sa vinaigrette d'agrumes

19,80 €

#### Tartare de Saumon frais et fumé

au citron et fines herbes, frites et salade

22,00 €

#### Burger maison

(bun, steak haché VBF, pickles, cheddar, sauce choron maison) frites, salade

18,90 €

#### Tartare de bœuf (VBF)

Frites et salade

19,50 €

#### Moules de Fouras, frites

- Crème de Homard au Pineau des Charentes
- Au curry de Madras
- Marinière

18,90 €

17,90 €

16,90 €

#### Portion de frites ou salade

4,50 €

## FORMULE DE L'Océan 36,90 €

### Entrée, plat et dessert

ou

### À la carte

#### Les entrées 11,00 €

- Effiloché de lapin aux herbes et son caramel de cidre
- Soupe de poisson, emmental, rouille et croûtons
- Tartare de Saumon frais et fumé au citron et fines herbes
- Rillettes de Thon au piment d'Espelette
- Tataki de Thon, sauce aigre-douce et sésame torréfié

#### Les plats 24,00 €

- Médailles de filet mignon de porc, jus de viande à la graine de moutarde
- Tataki de Thon, sauce aigre douce et sésame torréfié, Coleslaw, Wakamé et pommes Grenaille
- Filet de dorade sébaste à la plancha aux condiments et citrons confits
- Belle Sole Meunière 350g env. (+12,00 €)
- Poisson du moment (voir ardoise)

#### Les desserts 9,00 €

- Île flottante au caramel au beurre salé
- Baba au rhum
- Panna cotta au citron vert et son tartare de fruits exotiques
- Crème fondante chocolat noir et son crumble chocolat-noisette
- Coupe "Eton Mess" (sorbet fraise, fraises, coulis de fruits rouges, meringue et chantilly)
- Profiteroles au chocolat (+2,00 €)
- Café ou thé gourmand et ses mignardises (+2,00 €)  
Thés verts (jasmin, menthe ou nature) Thés noirs (Ceylan, Earl Grey, vanille ou fruits rouges) Infusions (verveine et tilleul nature ou menthe)