À Partager ...

	PORTION À PARTAGER	PORTION INDIVIDUELLE
-Brie à la truffe maison gratiné au four et sa focaccia	16,00€	"
-Panisses maison et son aïoli	12,00€	16,00€
-Moules gratinées en persillade	13,00€	17,00€
-Jambon cru ibérique	17,00€	"
-Supions frits en persillade	16,00€	23,00€
-Plateau de 6 Huîtres (selon arrivage)	18,00€	"
-Plateau de 12 Crevettes et son aïoli	18,00€	"
-Plateau panaché, 6 Huîtres et 12 Crevettes	36,00€	"

Pour Commencer

-Salade César — 22,00€
Poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, œuf mollet, filets d'anchois, croûtons

-Salade de l'Abordage — 23,00€
Mozzarella panée, poivrons grillés, aubergines confites, jambon cru, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto

-Tartare Saumon et Avocat — 23,00€
Avocat, maïs, leche del tigre, citron vert et frites maison

-Belle Burrata et sa salade de méditerranée — 19,00€
Olives Kalamata, concombre, tomate, pastèque, poivron

-Salade Niçoise et son Mi-cuit de Thon — 24,00€
Thon mi-cuit Albacore, tomates cerises, anchois, œuf dur, haricots verts, olives noires, pommes de terre

Prix nets - service compris

Côté Mer

- **Loup grillé entier en portefeuille et légumes confits** *(Loup désarêté)* — **29,00€**
- **Tataki de Thon croustillant** *(un accompagnement au choix)* — **27,00€**
  Mi-cuit de thon albacore, cacahuètes, crème d'avocat, légumes confits, sauce asiatique
- **Aïoli de Poulpe grillé** *Tentacules de poulpe, légumes confits, tartare de tomates, grenailles et aïoli au citron* — **31,00€**
- **Parillada de la mer** *(un accompagnement au choix)* — **32,00€**
  Filet de poisson du jour, gambas, tentacules de calamar géant, mi-cuit de thon albacore, moules
- **Fritto-Misto de la mer** — **25,00€**
  Friture croustillante en tempura de filets de poisson du jour, calamar, poulpe et gambas avec sa sauce tartare citronnée

- Daurade	12,00€/100g
- Sole	12,00€/100g
- Pêche du Jour	12,00€/100g

Côté Terre

- **Bavette Black Angus (200 g) aux échalotes confites** *(un accompagnement au choix)* — **34,00€**
  Grillée avec son jus de viande
- **Tartare de bœuf Angus, au couteau** *Assaisonnement traditionnel et frites maison* — **28,00€**
- **Escalope de veau Milanaise** *(un accompagnement au choix)* — **34,00€**
  Crème burrata, coulis de tomate maison, pesto
- **Burger de l'Abordage** *Effiloché de bœuf, fromage à raclette, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison* — **24,00€**
- **Belle Entrecôte grillée (250 g) et échalotes confites** *(un accompagnement au choix)* — **34,00€**
  Origine selon arrivage

- Filet de bœuf (origine selon arrivage)	14,00€/100g
- Côte de bœuf (origine selon arrivage)	12,00€/100g
- Viande d'exception du moment	15,00€/100g

Prix nets - service compris

Nos Pâtes

-Linguines aux fruits de mer *Palourdes, gambas, calamars, moules, tomates cerises, basilic*	32,00€
-Ravioles de St Jacques et Gambas sur sa bisque juste crémée	29,00€
-Petits Gnocchis à la crème de parmesan, jambon à l'os et burrata	27,00€
-Supplément Truffe	5,00€

Nos Accompagnements

-Pâtes à l'ail	5,00€
-Frites fraîches maison	5,00€
-Bol de salade	5,00€
-Légumes confits de saison	5,00€

Nos Sauces

-Poivre	2,50€
-Sauce entrecôte *(Façon Maître d'Hôtel)*	2,50€
-Roquefort	2,50€

Pour Terminer

-Desserts réalisés par notre Artisan pâtissier	11,50€
-Saint-Honoré et Paris-Brest	13,50€
-Café gourmand	13,00€

«Carte imaginée et mijotée par notre Chef, Ludovic Virga.»

Prix nets - service compris / Tickets restaurant acceptés du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés.