

boos

Restaurant

Notre carte a été pensée et réalisée par Frédéric Pesenti & sa brigade.

*“ À travers cette carte, je souhaite partager en exclusivité avec vous une expérience gourmande et raffinée,
avec des saveurs authentiques au goût du jour et des saisons.*

*Le respect que j’ai pour vous-même et pour mon métier m’amène à travailler des produits frais,
en respectant la matière première...*

Une carte variée qui, je l’espère, saura vous surprendre et vous séduire. ”

Frédéric PESENTI



ENTRÉES

Salade de tomates & mozzarella 7	En Entrée	12.00€
	En Plat	20.00€
Salade César 1-3-4-7-10	En Entrée	13.00€
	En Plat	23.00€
Salade de chèvre chaud 1-7	En Entrée	14.00€
	En Plat	22.00€
Carpaccio de boeuf *Frites & salade 7	En Entrée	14.00€
	En Plat*	20.00€
Tartare de thon & avocat, Marinade minute au citron & huile d'olive vierge 4-8	En Entrée	15.00€
	En Plat	26.00€
Salade de scampis aux agrumes 2	En Entrée	16.00€
	En Plat	24.00€
Vitello tonnato de veau, roquette & parmesan 3-4-5-7-10		17.00€
6 Huîtres Gillardeau N°3 Selon arrivage 1-4		24.00€
Pata Negra BELLOTA de la Maison Blazquez Affinage 36 mois		28.00€

ARDOISE & FORMULES BARBECUE* LE MIDI
*SERVIES UNIQUEMENT EN TERRASSE

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.
Nous vous remercions de votre compréhension.

VIANDES

Suprême de volaille à l'estragon, jus aux herbes, Galette de pommes de terre & petits légumes /	22.00€
Tartare de Boeuf, frites & salade 3	22.00€
Pluma de porc Ibérique au romarin, pommes à la Mexicaine /	26.00€
Croustillant d'agneau au basilic & fine niçoise, jus au thym /	27.00€
Filet de boeuf Simmental*, frites & salade	La pièce de 220gr 36.00€
Côte de Boeuf* bleue des près, frites & salade <i>Pour 2 pers.</i>	La pièce de 1'200gr 80.00€

* 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Pommes frites maison

Purée de pomme de terre

Légumes de saison

Poêlée de champignons

Mesclun de salade

Pour tout accompagnement supplémentaire 6,00€

Mesclun de salade 4,00€

* SAUCES AU CHOIX :

Poivre vert /

Béarnaise 3-7

Morilles (+10€)

ARDOISE & FORMULES BARBECUE* LE MIDI
*SERVIES UNIQUEMENT EN TERRASSE

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.
Nous vous remercions de votre compréhension.*

POISSONS

Tournedos de saumon & lieu en bisque, gratin de carottes 2-3-4-7	22.00€
Bar portion grillé (+/- 500gr), tian de légumes provençaux & compotée de fenouil 1-4	27.00€
Steak de thon mi-cuit au concassé de tomates, olives noires & pommes fondantes 1-4	28.00€
Turbot rôti en écrasé de pommes de terre truffées, sauce morilles 1-4-7	32.00€
Sôle meunière de ligne, Purée de pommes de terre truffée 1-4-7	<i>La pièce de 500gr</i> 42.00€

VEGAN

Burger végétal & ses frites 1	22.00€
-------------------------------	--------

ARDOISE & FORMULES BARBECUE* LE MIDI
*SERVIES UNIQUEMENT EN TERRASSE

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.
Nous vous remercions de votre compréhension.*

SUSHIS - MAKIS - SASHIMIS

MAKIS, SUSHIS CRÉATION 1-2-3-4-6-7-11 8 pièces	16.00€
MAKIS, SAUMON 1-4-6-7-11 8 pièces	16.00€
MAKIS, SAUMON FUME 1-4-6-7-11 8 pièces	16.00€
MAKIS, SCAMPI 1-4-6-11 8 pièces	18.00€
MAKIS, THON 1-3-4-6-11 8 pièces	18.00€
MAKIS, SOFT CRABE 1-2-4-6-11 8 pièces	20.00€
MAKIS MIXTES 1-2-3-4-6-7-11 14 pièces	20.00€
MAKIS, TEMPURA 1-2-3-4-6-7-11 12 pièces	26.00€
MAKIS, SASHIMI 1-2-3-4-6-11-14 6 pièces	20.00€
SUSHIS, MAKIS 1-2-3-4-6-11 12 pièces	20.00€
SUSHIS, SASHIMIS 1-2-4-6-14 6 pièces	22.00€
SUSHIS 1-2-4-6 12 pièces	22.00€
SUSHIS, MAKIS & SASHIMIS 1-2-3-4-6-7-11-14 12 pièces	34.00€
SUSHIS, MAKIS & SASHIMIS 1-2-3-4-6-7-11-14 18 pièces	48.00€
SASHIMIS 1-2-4-6-14	20.00€

ARDOISE & FORMULES BARBECUE* LE MIDI
*SERVIES UNIQUEMENT EN TERRASSE

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.
Nous vous remercions de votre compréhension.*

FROMAGES

Assiette de fromages fermiers & affinés. 16.00€
L'Épicerie des terroirs.

DESSERTS

faits maison par notre pâtissier

Coupe glacée Colonel, vodka & glace citron / 10.00€
Île flottante au citron vert / 11.00€
Crème catalane aux fruits rouges 1-3-7 12.00€
Tiramisu aux griottines 1-3-7 13.00€
Coulant au chocolat, cœur fondant fruits rouges, 14.00€
Sorbet fruits des bois 1-3-7
Café Gourmand 1-3-7 14.00€
Cocktail Maison Gourmand 1-3-7 16.00€

ARDOISE & FORMULES BARBECUE* LE MIDI
*SERVIES UNIQUEMENT EN TERRASSE

*Tous nos plats sont préparés avec des produits frais, il peut en résulter un certain temps d'attente.
Nous vous remercions de votre compréhension.*