



POUR DÉBUTER

Croustillants de crevettes au basilic, sauce citronnée
Crispy shrimp with basil, lemon sauce

26€

▲ Maki Roll de Mahi-Mahi
Ananas, concombre, spicy mayonnaise, oignons frits
Mahi-Mahi Maki Roll

Pineapple, cucumber, spicy mayonnaise,
fried onions

20€

Accras de poisson pays, sauce rougail
Salty fish fritters, spicy sauce

24 €

TOUT CRU

▲ Mahi-mahi ceviche
Citron vert, cacahuètes, lait de coco
Mahi-mahi, lime, peanuts, coconut milk

30 €

▲ Tranches fines de Wahoo fumé maison,
Blinis et crème passion
Fine slices of homemade smoked Wahoo,
Blinis and passion cream

30€

Thon sashimi
mangue, sésame, sauce soja
Tuna, mango, sésame, soy sauce

30 €

SALAD BOWL

🌱 Salade verte, parmesan et vinaigrette à la truffe
Mix green salad, parmesan flakes & truffles
dressing

28 €

🌱 Caesar salade au poulet croustillant et bacon
Crispy chicken, bacon Caesar salad

31 €

▲ Thon Tataki façon Poke bowl
Tuna tataki poke bowl style

35 €

▲ Salade de quinoa et crevettes
Grenade et vinaigrette wasabi
Quinoa and prawns salad
Pomegranate and wasabi dressing

36 €

▲ Salade de langouste façon thaï,
vermicelles de riz,
concombre, carotte et chou

Rock lobster salad "thai style" rice noodles,
cucumber, carrot & cabbage

38 €

POUR COMPLÉTER

Garniture

- 🌱 Poêlée de Brocolis
Small baking Brocoli
- 🌱 Purée patate douce aux épices
Spiced sweet potato purée
- 🌱 Frites - French fries
- 🌱 Salade verte - Green salad

9 €

VINS

	Verres €	Bouteilles €
Vin Rosé		
Château Romanin	14	75
Château Romassan	19	115
Vin Blanc		
Sancerre Jolivet	14	89
Meursault Dom de Saulx	24	130
Mercurey Dom Belleville	14	82
Menetou Salon	12	65
Saint Joseph Circus	15	96

BURGERS

Le Burger de mahi-mahi
Mahi-mahi burger

32 €

Le classique cheeseburger
The classic cheeseburger

30 €

Le « Big Benat » au poulet grillé
œuf au plat, bacon, sauce chipotle
Grilled chicken burger
Egg, bacon, chipotle mayonnaise

32 €

AU JOUR LE JOUR

Lundi - Monday

Salade de chèvre chaud, vinaigrette miel/citron
Warm goat cheese salade Honey/lemon dressing

Mardi - Tuesday

Boudin noir rissolé, pommes cuites et crues
Crispy Blood sausage, Potato purée & apple

Mercredi - Wednesday

Salade de poulet façon Thaï, cacahuètes et oignons frits
thai chicken salad, peanuts and fries onions

Jeudi - Thursday

Mijoté de bœuf, coco et curry rouge
Braised beef cheek with coconut milk and red curry

Vendredi - Friday

Tartare de Thon Jaune et frites
Yellow fin tuna tartare, french fries

29 €

MENU ENFANT

Poisson du jour - Fish of the day
Nugget poulet - Chicken nuggets
Steack haché - Beef patty
Garniture au choix - Choose you garnish
1 boule de Glace ou Sorbet
One scoop of ice cream

18 €

À SUIVRE

Tataki de bœuf au sésame
Coleslaw asiatique et frites de patate douce
Beef tataki with sesame
Asian coleslaw and sweet potato fries

44 €

Tacos de joue de bœuf
Pickles d'oignons sauce yaourt/menthe
Shredded beef cheek Tacos
Onions pickles & Yogurt/mint sauce



36 €

Nasi goreng a la crevette
Prawns Nasi goreng fried rice

35 €

🌱 Aïoli de poisson pays comme a Marseille
🌱 Fillet of grilled local fish,

36 €

Gratin de macaronis à la langouste
Macaroni Pasta & lobster gratin

46 €

SUCRÉ, MAIS PAS TROP

Assiette de fruits de saison

23 €

🌱 Minestrone de fruits frais à la vanille,
glace mangue

15 €

Tarte tout chocolat - Chocolate tart

15 €

Cheesecake fondant,
Fruits rouges et sorbet fraise

Cheesecake, red fruits & strawberry sorbet

15 €

Café gourmand - Gourmet coffee

18 €

CHAUD LE SOUFLÉ

(10 mins d'attente)



Sans gluten

● Chocolat Pur Caraïbe 66% et glace vanille
● Gluten free soufflé, pure Caraïbes chocolate
66%, vanilla ice cream

15 €



Sans Gluten



Possibilité sans Gluten