

Carte Restaurant

waiiki

b e a c h

Mises en Bouche

<i>Oeufs Mimososa Verde</i>	6€
<i>Assiette de Charcuterie à Partager</i>	19€
<i>Pimientos de Padron</i>	6€
<i>Sardines à la Plancha</i>	12€
<i>Plateau de Coquillages à Partager</i>	32€
<i>6 Huitres Fines de Claires n°3</i>	
<i>6 Grosses Crevettes</i>	
<i>8 Moules</i>	
<i>10 Bulots</i>	
<i>Mayonnaise, Citron, Aioli, Vinaigre Échalote</i>	

Entrées

<i>Foie Gras de Canard, Chutney de Mangue Passion</i>	17€
<i>Tatakí de Thon Sashimi, Soba aux Saveurs Asiatiques</i>	15€
<i>Asperges Blanches Juste Poêlées à l'Huile de Truffe, Jambon Ibérique & Copeaux de Vieux Parmesan</i>	14€
<i>Saumon Gravlax</i>	14€
<i>6 Huitres Fines de Claires N°3</i>	12€
<i>6 Grosses Crevettes de Malaisie</i>	17€

Coquillages & Crustacés

Plateau Pour 2 Personnes **76€**

8 Huitres Fines de claires N°3
4 langoustines
8 Grosses Crevettes
10 Bulots
12 Moules
1 Tourteau
6 Palourdes
4 Praïres
4 Amandes

Plateau pour 4/6 Personnes **144€**

16 Huitres Fines de Claires N°3
8 langoustines
16 Grosses Crevettes
18 Bulots
2 Tourteaux
16 Moules
12 Palourdes
4 Pinces de Crabe
8 Amandes

Plateau royal 4/6 personnes **240€** (Sur commande)

24 Huitres Fines de Claires N°3
8 Langoustines
12 Grosses Crevettes de Malaisie
2 Tourteaux
6 Pinces de Crabe
12 Bulots
12 Moules
8 Palourdes
6 Praïres
6 Amandes
1 Homard

Plats

Mozzarella Burratina

Tomates d'Antan, Pesto de Basilic, Amandes Croquantes

19€

Coquillettes Jambon Truffe

Jus Crémé, Râpe de Vieux Parmesan

19€

Tartare de Bœuf Classique

Frites « Maison » et Salade (Origine Bovine Charolaise)

21€

Magret de Canard Laqué

Sauce Barbecue, Éclats d'Amandes, Écrasé de Patate Douce, Jus de Garrigue

22€

Cœur de Filet de Bœuf

Sauce Béarnaise, Ail Rose Confit, Croquettes d'Aligot, Jeunes Pousses d'Épinard

29€

Daurade Entière 300/400

Quinoa façon Taboulé à la Grenade

23€

Tentacules de Poulpe de Galice

Espuma d'Ail, Haricots Coco en Salade et Chips de Chorizo Ibérique

26€

Mi cuit de Thon

Condiments à l'Italienne, Artichauts Violets Sautés sur un Fond d'Ecrasé de Pommes de terre à l'huile d'olive

24€

Parillada de Poissons (Saumon, Thon, Filet de Bar, Gambas)

Sauce Vierge, Condiments à l'Italienne & Quinoa à la Grenade

36€

Supplément Sauce +2€

Prix Net Service compris

Desserts

Café, Thé Gourmand **12€**

Pain Perdu avec sa Boule de Glace **11€**
Glace Caramel Beurre Salé ou Bulgare

Salade de Fruits Frais Infusion Menthe **12€**

Pavlova à la Framboise **12€**

Quenelle de Mousse au Chocolat **11€**

Crème Caramel Beurre Salé & Sa Madeleine **10€**

Saint Marcelin de la Mère Richard **13€**

Les Glaces (Fabriquées en France)

La Coupe 1 boule **3 €***

La Coupe 2 boules **6 €***

La Coupe 3 boules **8 €***

Le Colonel (Vodka & 3 boules Citron Vert) **14 €**

Le Peppermint (Jet 27 & 3 boules Menthe / Chocolat) **14 €**

Parfums au Choix :

Café, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Fraise

*Noix de Coco, Praliné, Vanille, Citron Vert, Framboise, Mangue,
Passion.*

Supplément Chantilly 1€*

Supplément Topping 1€*

Prix Net Service compris