

# *Carte Restaurant*

waiiki

b e a c h

# Mises en Bouche

<i>Oeufs Mimososa Verde</i>	<b>6€</b>
<i>Assiette de Charcuterie à Partager</i>	<b>19€</b>
<i>Pimientos de Padron</i>	<b>6€</b>
<i>Sardines à la Plancha</i>	<b>12€</b>
<i>Plateau de Coquillages à Partager</i>	<b>32€</b>
<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>	<b>17€</b>
<i>Tatakí de Thon Sashimi, Soba aux Saveurs Asiatiques</i>	<b>15€</b>
<i>Asperges Blanches Juste Poêlées à l'Huile de Truffe, Jambon Ibérique &amp; Copeaux de Vieux Parmesan</i>	<b>14€</b>
<i>6 Huitres Fines de Claires N°3</i>	<b>12€</b>
<i>6 Grosses Crevettes de Malaisie</i>	<b>17€</b>

Prix Net Service compris

# 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 Praires  
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 Praires  
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€**

## **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€**

*Supplément Sauce +2€*

**Prix Net Service compris**

# Desserts

*Café, Thé Gourmand* 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, Fromage Blanc*

*Supplément Chantilly\* 1€*

*Supplément Topping\* 1€*

Prix Net Service compris