

HAPPINESS THERAPY  
*is*  
GOOD FOOD & GOOD FRIENDS

NΛOΣ

## NOS ENTRÉES

Friture de Calamars et son émincé de courgettes du pays 22,00 €

Sauce tartare

*Fried Calamari, tartar sauce and sliced zucchini*

Assiette à partager

Beignets fleur de courgette & Barbajuans (4 pièces) 18,00 €

Beignets fleur de courgette & Barbajuans (8 pièces) 30,00 €

Crispy Feta 22,00 €

Citron et miel

Salade César et sauce maison aux anchois 23,00 €

Salade romaine, tomates cerises, oeuf, poulet croustillant, croutons, sauce aux anchois



*Roman salad, crispy chicken breast, cherry tomatoes, egg, croutons, caesar dressing (anchovy, garlic and parmesan cheese)*

Tataki de Thon au sésame grillé 27,00 €


Sauce soja citronnée aux herbes fraîches, légumes croquants

*Tuna tataki with grilled sesame, lemon soy sauce with fresh herbs, crunchy vegetables*

Salade Mixte 9,00 €

Tomate, salade, oignon, huile d'olive, fleur de sel de Camargue  

*Tomato, salad, onion, olive oil, Camargue fleur de sel*

Guacamole & Tortilla   9,00 €



Plat sans gluten



Plat végétarien

## NOS PLATS

<b>Fabulous Burger</b>	27,00 €
Pain Buns, viande 210gr, cheddar, salade croquante, oignons confit, bacon, frites maison	
<i>Buns bread, meat 210grs, cheddar, crunchy salad, onions, bacon, homemade fries</i>	
<b>Filet de Saumon Yakitori, Brocolis &amp; Riz Basmati</b>	28,00 €
<i>Yakitori salmon, broccoli and basmati rice</i>	
<b>Wok de Poulet Mariné</b>	24,00 €
Nouilles, julienne de courgettes et carottes, pousse de soja, haricot mungo, cebettes, coriandre, sauce soja, sauce huile, cacahuètes grillées	
<i>Noodles, julienned zucchini and carrots, mungo bean sprouts, beans, spring onions, coriander, soy sauce, oil sauce, grilled peanuts</i>	
<b>Spaghetti aux Fruits de Mer</b>	29,00 €
Crevettes, palourdes, calamars	
<i>Seafood Spaghetti, shrimp, clams, squid</i>	
<b>Tentacule de Poulpe</b>	38,00 €
Purée de pommes de terre, sauce vierge, persillade et croustillant de patate douce	
<i>Octopus Tentacle, mashed potatoes, virgin sauce, parsley and sweet potato crisp</i>	
<b>Entrecôte</b>	33,00 €
Pommes de terre au four, sauce au poivre	
<i>Rib steak, baked potatoes, pepper sauce</i>	
<b>Rigatoni à la Crème de Truffe</b>	27,00 €
<i>Truffle Cream Rigatoni</i>	

## NOS POISSONS ENTIERS

Selon l'arrivage du jour, servi avec sa sauce vierge, riz et légumes du moment, beurre clarifié

*According to the arrival of the day, served with its 'sauce vierge', rice and seasonal vegetables, butter*



<b>Loup Entier pour 2 (minimum 1kg)</b>	55.00 €/pers.
<i>Sea bass for 2 people</i>	
<b>Turbot pour 2 (minimum 1kg).</b>	60.00 €/pers.
<i>Turbot for 2 people</i>	

## NOS DESSERTS

Découvrez la sélection de desserts de notre Chef Pâtissier

Discover our Chef' selection of desserts

12,00 €

### MENU ENFANT 19 €

Plat + Garniture / Dish + Garnish:

Nuggets  
*Nuggets*

ou/or

Steak Haché

+

Pâtes Sauce Tomate  
*Pasta with Tomato Sauce*

ou/or

Frites  
*Fries*

+

1 boule de Glace ou Sirop  
*1 Ice Cream scoop or Syrup*