MAISON B

A PARTAGER

	€
Chèvre aux fleurs «to dip», langue de belle mère (V)	14
Petits tacos de bœuf Thaï servi cru (3pc)	14
Fines tranches de Coppa Corse	18
Mini croquettes de crevettes (6pc)	18

ENTRÉES

Huîtres Spéciales Marenne d'Oleron N°3, vinaigre échalote, condiment jalapenos (6pc)	18
Crudo de dorade, leche de tigre	20
Tartare de thon, wakame, sésame	22
Avocat, crevettes roses bio, sauce cocktail	18
Croquettes de crevettes grises (1pc/ 2 pc)	14/24
Carpaccio de bœuf, Boucherie Kaiffer	22
Notre vitello tonnato/ Version plat (frites, salade)	22/32
Cœur d'artichaut, vinaigrette, crumble de parmesan	20
Burrata fumée, pastèque rôtie, gaspacho (V)	20

PLATS

(signifie une garniture au choix)*

	€
Poissons	
Poulpe grillé, houmous de haricots coco, tomates, pesto	32
Saumon bio façon teriyaki, brocolinis, avocat	32
Lobster Roll à notre façon, frites	38
Dos de cabillaud, vierge de tomates, couteaux	34
Ravioles de gambas au curry rouge	36
Sole meunière*	54
Viandes	
Tartare de bœuf, frites, salade	28
Wainzoossiss, Boucherie Kaiffer, purée, salade	28
Vol au vent traditionnel, frites, salade Supplément ris de veau	28 +12
Entrecôte de bœuf 300g, béarnaise, frites, salade	38
Souris d'agneau aux olives, citron confit, crémeux de petits pois	34
Végétarien/ Salade	
Niçoise Maison B, thon mi-cuit, vinaigrette d'anchois	32
Salade de chèvre, crottin de Chavignol doré (V)	24
Paccheri, stracciatella, sauce tomate, tomates de couleur, pistaches vertes, basilic (V)	28

POUR DEUX PERSONNES

Paccheri au homard grillé, beurre citronné, sauce homardine	44/ pers
Poulet fermier du terroir rôti, frites, salade, jus aux herbes (30 min)	30/ pers
Epaule de cochon fondante caramélisée au miel, pommes de terre grenailles	34/ pers
Châteaubriand du terroir 500g, frites, salade, sauce au poivre	44/ pers

GARNITURES 6€

Frites fraîches

Purée à l'ancienne, jus de viande

Salade de saison, vinaigrette moutarde

Légumes de saison, huile d'olive, flocon de sel

PLAT DU JOUR 24€

Proposé du mercredi au vendredi midi

MENU ENFANT ->

MAISON B

DESSERTS

« Carte confectionnée par la Cheffe pâtissière Pauline Michelin, réalisée par la Maison B »

Affogato, expresso, glace vanille	9
Crème Brûlée	12
Fruit givré de la ***Maison Fruttini Paris***	14
Cheesecake du moment	12
Tiramisù façon Maison B	12
Tarte tropézienne framboise	12
Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly	12
Ile flottante, crème anglaise vanille Madagascar, sauce caramel	12
Crottin de Chavignol mariné, huile olive, baies de genévrier	14

A PARTAGER

Pavlova aux fruits rouges, crème légère vanille et meringue	24
Notre belle omelette norvégienne flambée, vanille, framboise	24

LE MENU DES PLUS PETITS

Coquillettes, jambon, comté	16
Poulet croustillant, purée nature	16
Poisson du jour, purée nature	16

LES DESSERTS DES PLUS PETITS

Crêpes au sucre, pâte à tartiner ou confiture	6
Crèmes glacées - Sorbets (vanille, chocolat, pistache, moka, fraise, framboise, citron, ananas)	3,5/bl

AFTER DINNER COCKTAILS

	€
Rish Kambucha (thé fermenté sans alc)	8
Espresso Martini	14
Irish Coffee	14
Limoncello Spritz	14
Negroni	14
Pimm's Cup	14

BON À SAVOIR

Mercredi - Vendredi : 12h00 - 01h00
Samedi : 18h - 01h
Dimanche : 12h00 - 23h00

Du mercredi au vendredi nous proposons une plus petite carte de 14h-19h

Les dimanches nous proposons un service continu de 12.00 à 21.00