



ENTRÉES

MINI BURRATINA CRÉMEUSE, tomates anciennes et pesto	12
BABY CAESAR SALAD, poulet croustillant et copeaux de parmesan	12
PLANCHE DE CEBO DEL CAMPO, foccacia tomato	16
POELÉE DE CHIPIRONS, persillade et chorizo Ibérique	15
COUTEAUX SAUTÉS MINUTE, ail et cébettes	14
TARTARE DE DAURADE ROYALE, vinaigrette aux agrumes	18
HUITRES N°3 JOËL DUPUCH du Parc de l'impératrice	les 6 18
	les 9 26

LES INCONTOURNABLES

PLAT DU JOUR <i>du lundi au samedi</i>	15
BURRATINA CRÉMEUSE, tomates anciennes et pesto	16
CAESAR SALAD, poulet croustillant et copeaux de parmesan	17
BLUE POKE: Thon mariné, riz blanc, avocat, wakame, radis, concombre, sauce soja-sésame	21
HARAGIA POKE: Filet de boeuf, riz blanc, avocat, radis, concombre, tomate cerise, sauce soja-sésame	22
VEGAN POKE: Avocat, quinoa, riz blanc, tomates cerise, radis, concombre, wakame, sauce soja-sésame	16

PLATS

PAVÉ DE MERLU à la plancha, crème de chorizo	21
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare	22
THON MI-CUIT au sésame, sauce sashimi	25
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE rôti en caissette	21
BLUE BURGER, steak haché charolais, Ossau-Iraty, paleta ibérique, sauce cocktail	21
TARTARE DE BŒUF coupé au couteau	19
ENTRECOTE DE BŒUF, béarnaise maison	24
COTES D'AGNEAUX DE LAIT D'AXURIA au thym, piquillos	24

POUR DEUX:

LOUVINE A LA PLANCHA, sauce vierge à la tomate et sauce à l'espagnole 29/pers

CÔTE DE BŒUF, béarnaise maison 29/pers

GARNITURE AU CHOIX

Frites soufflées, frites soufflées à la truffe (+ 5 €), purée de pommes de terre, purée à la truffe (+ 5 €),

Poêlée de légumes de saison, mesclun

SUPPLEMENT GARNITURE 5€



PASTA

LINGUINE A LA TRUFFE D'ÉTÉ, pecorino de toscane truffée	24
LINGUINE à la tomate et légumes de saison, straciatella	18

FROMAGES

PLANCHE D'OSSAU-IRATY, confiture de cerises noires	10
--	----

DESSERTS

COUPE DE FRUITS ROUGES Fraises, Framboises, mûres	12
GÂTEAU BASQUE à la crème	8
TARTE CITRON MERINGUÉE, pâte sablée, crémeux citron	10
LE FRAISIER, crème légère vanille fraise	9
BLUE BABA, bien arrosé	11
FINGER CHOCOLAT, mousseline dulcey caramel, cacahuètes	9
CAFÉ GOURMAND	11
CHAMPAGNE GOURMAND	16

GLACES

CRAZY FRAISE : <i>Fraises, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly et meringue</i>	10
BLUE BOUNTY : <i>Glace coco, Chocolat fondu, crème vanille, biscuit</i>	10
GLACE ARTISANALE	
2 BOULES	5
3 BOULES	7
Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue – Citron – Fraise – Pistache – Framboise – Coco – Café	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

MENU ENFANT 12

JUSQU'À 12 ANS

NUGGETS DE POULET, frites soufflées

Ou

PAVÉ DE MERLU, purée maison

Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE