



ENTRÉES

MINI BURRATA 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 cébette	14
CARPACCIO DE DAURADE ACIDULÉ, wacame en condiment	18
HUITRES N°3 JOËL DUPUCH du Parc de l'impératrice	les 6 les 9
	18 26

LES INCONTOURNABLES

PLAT DU JOUR <i>du lundi au samedi</i>	15
BURRATA CRÉMEUSE, tomates anciennes et pesto	16
CAESAR SALAD, poulet croustillant et copeaux de parmesan	17
BLUE POKE:	
Thon mariné, petit épeautre, avocat, radis, duo mangue/ananas, pousse de soja, wakame, sauce soja-sésame	21
HARAGIA POKE:	
Filet de boeuf, petit épeautre, avocat, radis, pousse de soja, duo mangue/ananas, sauce soja-sésame	22
VEGAN POKE:	
Tofu, petit épeautre, avocat, radis, tomates cerise, concombre, pousse de soja, 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 cajun, sauce vierge	25
COQUELET RÔTI A L'AMÉRICAINNE, sauce barbecue	19
BLUE BURGER, steak haché Angus, Ossau-Iraty, paleta Ibérique	21
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS coupé au couteau	21
BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS, béarnaise maison	22
POUR DEUX:	
LOUVINE A LA PLANCHA, sauce vierge à la tomate et sauce à l'espagnole	29/pers
CÔTE DE BŒUF MATURÉE, béarnaise maison	31/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, pâte à la crème
SUPPLEMENT GARNITURE 5€



PASTA

LINGUINE A LA TRUFFE D'ÉTÉ, pecorino de Toscane truffée	24
LINGUINE à la tomate et légumes de saison, cœur de burrata	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, sablé breton, crémeux citron, meringue et chantilly	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
POIRE CARAMEL <i>Poire pochée, glace macadamia, caramel beurre salé, crumble amande, chantilly</i>	10
GLACE ARTISANALE	
2 BOULES	5
3 BOULES	7
Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue – Citron – Fraise – Pistache – Framboise – Coco – Café	
Glace macadamia	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

MENU ENFANT 12

JUSQU'À 12 ANS
NUGGETS DE POULET, frites soufflées
Ou
PAVÉ DE MERLU, purée maison

1 BOULE DE GLACE



Légumes à la demande



Prix nets en euros – Service compris – La direction n’accepte pas les chèques.
La liste des allergènes est disponible sur demande.