



ENTRÉES

MINI BURRATA CRÉMEUSE, tomates anciennes et pesto	12
PASTEQUE, fêta, amande, basilic et menthe	14
PLANCHE DE CEBO DEL CAMPO, foccacia tomato	16
POELÉE DE CHIPIRONS, persillade et chorizo Ibérique	16
SAUMON GRAVLAX aux herbes fraîches	17
TARTARE DE THON, guacamole épicé, vinaigrette au soja	19
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>	16
BURRATA CRÉMEUSE, tomates anciennes et pesto	16
CAESAR SALAD, poulet croustillant et copeaux de parmesan	17
BLUE POKE:	
Saumon gravlax, petit épeautre, avocat, radis, duo mangue/ananas, pousses de soja, wakame, sauce soja-sésame	21
DÉTOX POKE:	
Quinoa, lentilles, avocats, carotte, betterave shioga, tomates cerises, concombre, radis noir, fèves, sauce soja sésame	16

PLATS

PAVÉ DE MERLU à la plancha, crème de chorizo	23
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare	22
THON MI-CUIT au cajun, sauce vierge	25
FAJITAS DE POULET du Blue Cargo	21
BLUE BURGER, steak haché Angus, Ossau-Iraty, ketchup maison	22
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS coupé au couteau	21
BAVETTE DE BŒUF ANGUS, béarnaise maison	23
VITELLO TONNATO, huile d'olive, ventrèche de thon, câpres, copeaux de parmesan	24
POUR DEUX:	
LOUVINE A LA PLANCHA, sauce vierge à la tomate et sauce à l'espagnole	32/pers
CÔTE DE BŒUF MATURÉE, béarnaise maison	34/pers

GARNITURE AU CHOIX

Frites soufflées, frites soufflées à la truffe (+ 5 €), purée de pommes de terre, purée à la truffe (+ 5 €),
Légumes de saison confits, mesclun, linguine juste crémée
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	19

FROMAGES

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

DESSERTS

COUPE DE FRUITS ROUGES fraises, framboises, mûres	12
GÂTEAU BASQUE à la cerise noire	8
TARTE CITRON MERINGUÉE, crémeux citron, meringue et chantilly	10
LE FRAISIER, crème légère vanille fraise	10
DOME ABRICOT et romarin	9
BLUE BABA, bien arrosé	11
FINGER CHOCOLAT, mousseline dulcey caramel, cacahuètes	9
CAFÉ GOURMAND	11
CHAMPAGNE GOURMAND	17

GLACES

CRAZY FRAISE :	
<i>Fraises, glace vanille, sorbet fraise, coulis de fraise, chantilly et meringue</i>	12
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>	11
CRAZY EXOTIQUE :	
<i>Sorbet citron vert, sorbet passion, mangue, kiwi, chantilly, biscuit</i>	12
GLACE ARTISANALE	
2 BOULES	5
3 BOULES	7
<i>Vanille – Chocolat – Caramel beurre salé – Mangue – Citron – Fraise – Pistache – Framboise – Coco – Café Macadamia</i>	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,5

MENU ENFANT 12

POUR NOS PETITS SURFEURS

NUGGETS DE POULET, frites soufflées
Ou
PAVÉ DE MERLU, purée maison
Légumes à la demande

1 BOULE DE GLACE