

# BISTROT DE PLAGE

Carte élaborée par le Chef Romain Brechignac

## Fruits de mer

<b>6 Huîtres n°3</b> - Condiment citron, hot sauce Brechi	<b>13,50</b>
<b>Crevettes roses</b> - Mayonnaise au raifort	<b>12,50</b>

## Entrées

<b>Œuf mayo poutargue</b> - Mayonnaise bouillabaisse	<b>9</b>
<b>Carpaccio de thon</b> - Olives Taggiascha, kumquat	<b>15</b>
<b>Moza di Buffala</b> - Soupe froide de concombre, menthe, rhubarbe, sumac	<b>13</b>
<b>Tartare de veau</b> - Sauce César, sucrose fraîche	<b>14</b>
<b>Salade de chou croquant</b> - Pomelos, pois gourmand, sarrasin, herbes, fêta	Petite   <b>9</b> Grande   <b>17</b>

9

## Plats

<b>Parisian Pastrami Bun x Will's DELI</b> - Pastrami, beurre noix de cajou, pickles, frites	<b>21</b>
<b>Vege Bun</b> - Patate douce rôtie, hot sauce, tahini, frites	<b>19</b>
<b>Gnocchis verts</b> - Petits pois, chèvre frais, mélisse	<b>20</b>
<b>Poulpe rôti</b> - Purée au citron confit, cacahuète, gingembre	<b>32</b>
<b>Dorade royale</b> - Fleur de courgette farcie, basilic, sirop de tomate	<b>28</b>
<b>Poulet au yaourt épicé</b> - Salade d'épinards, parmesan, pommes pailles	<b>24</b>
<b>Côte de bœuf pour 2</b> - hot sauce, frites	<b>97</b>

## Toppings

<b>Truffe d'été</b>	<b>15</b>
<b>Rossini</b> - Pour la côte de bœuf	<b>15/30</b>
<b>Caviar 10g</b>	<b>30</b>
<b>Supplément garniture</b> - Frites / Purée au citron confit / Salade d'épinards / Pommes pailles	<b>6</b>

## Dessert

<b>Crottin mariné</b> - Crottin de chèvre, huile aromatisée	<b>12</b>
<b>Crunchy chocolat</b> - Mousse choco, pop-corn de sarrasin, grué de cacao	<b>9</b>
<b>Cheesecake San Sebastian</b> - Pesto sucré basilic-menthe	<b>10</b>
<b>Spicy Pavlova</b> - Fraise, huile d'olive spicy, chantilly, meringue	<b>11</b>
<b>Coupe Brechi</b> - Sundae maison, cœur chocolat, praliné maison	<b>10</b>

Prix service compris - TTC



Nos suggestions du jour à l'ardoise

# CARTE DU MIDI

Carte élaborée par le Chef Romain Brechignac

Entrée + Plat / Plat + Dessert → **21€**

## Entrées - 6€

**Œufs mayo poutargue** - Mayonnaise bouillabaisse

**Gambas croustillante** - Basilic, piquillos

**Soupe froide concombre** - Fêta, rhubarbe, sumac

## Plats - 19€

**Parisian Pastrami Bun x Will's DELI** - Pastrami, beurre noix de cajou, pickles, frites

**Salade César** - Poulet grillé, laitue, sauce César, œufs, croûtons

**Salade de chou croquant et mozzarella** - Aneth, pomelos, safran

**Pêche du jour** - Légumes cuits et crus, anchoïade au basilic

**Saucisse d'Aveyron grillée** - Purée maison, piquillos

**Plat du jour** - Voir semainier

## Desserts - 6€

**Sunday maison** - Fraise / Caramel

**Mousse au chocolat** - Pop-corn de safran

**1/2 crotin de Chavignon mariné**

## Semaine

**Lundi** - Poulet rôti au zaatar, frites maison

**Mardi** - Spanakopita, salade d'épinard

**Mercredi** - Brechi-burger, frites maison

**Jeudi** - "Cochonno Tonnato", fenouil croquant

**Vendredi** - Moules, hot sauce Brechi, frites

Prix service compris - TTC



Nos suggestions du jour à l'andoise