

 Entrées

Tataki de thon, panure d'olives noire et pistaches	9€
Saumon fumé, blinis et billes de citron balsamique	11€
L'assiette de 6 Huitres creuses natures	12€
Les 6 huitres chaudes gratinées au beurre d'algues	13€
Foie gras de canard mi cuit mariné aux agrumes, glace au poivre de Sichouan	13€
Salade de légumes croquants, croustillant de chèvre du maquis Corse	9€
Finger de brie de Meaux fondant et cœur truffé.	8€

 Tartares, Grande salade

Salade des beaux jours, saumon fumé, asperges, parmesan, tomates confites et mesclun.....	13€
Tartare de thon à l'avocat, vinaigrette d'agrumes	14€
Tartare de bœuf au couteau « Jules Verne »	16€

 Quelques plats d'ici et d'ailleurs

Risotto de riz noir Veneré gingembre citronnelle, gambas rôties, crème de coquillage	16€
Noix de saint Jacques, tagliatelles bio en bisque de langoustines	19€
Nautil'cheese burger, mozzarella di buffala, pesto et roquette	17€
Fish & chips en panure d'algues, sauce tartare et aioli au paprika	15€
Wok de volaille, graines de sésame pavot & cacahuètes.....	15€
Côte d'agneau de l'Aveyron, écrasé de Vitelotte chorizo olive et romarin, jus de viande réduit...	21€

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes entrant dans la composition de nos plats



La Plancha

Avec votre « Plancha », un accompagnement et une sauce au choix sont inclus.

Filet de bar	19€
Noix de Saint Jacques	19€
Gambas Tiger	16€
Dos de cabillaud	15€
Steak de thon	18€

► *Sauce poisson : Beurre d'agrumes et vanille/ Sauce Vierge / Coulis de Crustacés*

Entrecôte Française 300g	22€
Magret de Canard	18€
Côte de Veau	20€

► *Sauce viande : Miel et framboise / Poivre Vert / Bleu d'Auvergne*



Les accompagnements au choix

Linguines au pesto
Pommes frites

Salade verte mélangée
Riz Basmati

Légumes croquants
Ecrasé pomme de terre

Accompagnement supplémentaire – 3€



Les desserts

Moelleux au chocolat d'Haïti, glace menthe-chocolat.....	8€
Crème brûlée à la lavande, glace vanille.	8€
Velouté d'abricots au romarin, sorbet pêche et craquants d'amandes	8€
Fraisier amande pistache, sorbet framboise.	8€
Découverte de fromages régionaux affinés	8€
Café ou Thé gourmand	9€

NAUTIL' KID, pour les enfants de moins de 12 ans, 12€
Nautil'Burger ou Dos de Cabillaud suivi de sa coupe de glace

Nos plats, faits maison, sont élaborés sur place à partir de produits bruts