

**la carte**

## du bout des doigts

Focaccia, bœuf pastrami, savora	9 €
Gyoza poulet, sauce thaï, cacahuètes	8 €
California frit crevette, sauce thaï	11 €
Tacos saumon, guacamole épicé	8 €
Planche de charcuterie fine	16 €
Planche de fromage Bordier	16 €
Houmous libanais, pain pita	7 €
Assiette de frites, sauce delux	4,5 €
Saucisson	5,5 €
Chou-fleur en tempura, sauce yaourt cajun/curry	7 €
Arancini à la truffade, sauce delux	8 €
Churros maison, sauce chocolat/praliné	8 €

## entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes	14 €
Bao Bun, pulled pork, cacahuètes	10 €
Ravioles de langoustines, crème des pinces	15 €
Pâté en croûte D'Andy, cornichons	11 €
Tataki de saumon aux sésames, salade thaï, kalamansi	12 €

## pour les petits gourmets

Pêche côtière, steak haché ou tenders de poulet  
Pâtes ou frites maison

Glace deux boules

Sirop à l'eau, Limonade ou Jus de fruits

11 €

## Brunch

le dimanche 40 €

## les plats

Saint-Jacques, risotto de petit épeautre aux poireaux, siphon beurre noisette	25 €
Cabillaud, légumes de saison, vin jaune	21 €
Poulpe de roche, houmous libanais, vierge d'hiver	24 €
Burger de bœuf, raclette, coppa, oignons crispy, roquette, mayo deluxe	17,5 €
Tataki de bœuf, salade thaï miel yuzu, soja, cacahuètes	19 €
Bavette d'exception Black Angus (200g) pommes allumettes, sauce échalote	25 €
Ris de veau, purée de pommes de terre, topinambour, jus de viande	34 €
Côtelettes d'agneau de Sisteron, champignons, purée de pommes de terre, jus corsé	24 €
Mafaldines aux coquillages	20 €
Mafaldines à la truffe d'été, jambon	23 €
Langoustines, légumes de saison, beurre ail citron	38 €
Côte de bœuf race à viande maturée 550g	60 €

## à partager

Sélection de viandes découpées devant vous

Côte de bœuf race à viande maturée 1Kg100	110 €/pour 2
Paleron de bœuf Wagyu 400g	85 €/pour 2

### Accompagnement au choix

Roquette  
Pommes allumettes  
Purée de pommes de terre truffée  
Légumes de saison  
Accompagnement supplémentaire 4,5 €

### Sauce au choix

Béarnaise  
Échalote  
Poivre  
Jus de viande  
Sauce supplémentaire 1,5 €

## les desserts

Le soufflé praliné, sorbet cacao amer	10 €
La chocolat noisette Andy-moi oui	8 €
Tarte citron meringuée	8 €
Mille-feuille crème légère vanillée, caramel lacté	9 €
Île flottante, crème anglaise, noix de pécan caramélisées	8 €
Churros maison, sauce chocolat, à partager	8 €
Fromage affiné de la Maison Bordier	10 €

Possibilité de commander un gâteau d'anniversaire sur mesure



## **vous avez quelque chose à fêter ?**

Privatisez un espace dans le restaurant  
ou une de nos salles de séminaire.

Pour un anniversaire, n'hésitez pas à nous  
contacter : nous pouvons préparer un délicieux  
gâteau et des bougies à souffler.

02 23 50 35 44

[www.andy-lemabilay.com](http://www.andy-lemabilay.com)

