

### LES ENTRÉES...

Saumon frais mariné maison, crème de yuzu et blinis .....	11 €
Huitres de Bouzigues natures, ou chaudes au beurre d'herbes .....	12 €
Foie gras de canard mi-cuit, macaron et pain d'épices .....	11 €
Tartare de thon frais sur crème d'avocats, parfum wasabi .....	9 €
Bœuf mariné à la japonaise, assaisonnement de sésame.....	8 €
Velouté de Potimarron, chantilly châtaigne .....	7 €

### LES PLATS...

Linguines à l'encre de seiche, lotte et fèves de soja .....	17 €
Risotto de Gambas, fondue de légumes à la provençale .....	16 €
Cabillaud juste cuit vapeur, émulsion d'aïoli.....	17 €
Wok de Volaille aux parfums d'Asie & nouilles aux œufs .....	16 €
Confit de souris d'agneau façon tajine, fuits secs et épices.....	16 €
Côte de veau au romarin , patates douces caramélisées.....	18 €

### OCEANIA KIDS...

Pour les enfants de moins de 12 ans

Burger ou poisson du jour & Coupe de glace et Soft au choix.....	12 €
--	------

### LA PLANCHA...

Filet de lotte .....	17 €
Gambas tiger .....	17 €
Longe de thon .....	17 €
Magret de canard.....	16 €
Pluma de porc ibérique .....	16 €
Entrecôte Charolaise 280grs .....	21 €

AVEC VOTRE PLANCHA, UN ACCOMPAGNEMENT ET UNE SAUCE AU CHOIX SONT INCLUS :

Sauces Poisson au choix :

Vierge / Beurre Blanc / Miel gingembre

Sauces Viande au choix :

Vin rouge / Poivre vert / Miel gingembre

Accompagnements au choix :

Riz Camarguais au citron confit

Pommes frites

Fine ratatouille

Nouilles sautées

Ecrasé de pomme de terre au thym

### LES DESSERTS...

Café ou Thé gourmand .....	8 €
Macaron, ganache et glace menthe chocolat .....	7,50 €
Crème brulée au thé vert «Matcha», cassonade .....	7 €
Moelleux au chocolat noir, cœur chocolat blanc .....	7,50 €
Mille-feuille maison aux fruits de saison.....	7 €
Fromage AOC Banon servi tiède.....	8 €

### CETTE SEMAINE...

Entrée Plat ou Plat Dessert 20 €

Entrée Plat Dessert 25 €

**ENTRÉES 7,50 €**

Velouté de potimarron,  
chantilly châtaigne

Emincé de boeuf mariné,  
façon Nippone au sésame

**PLATS 15 €**

Wok de volaille aux parfums d'Asie,  
noix de cajou

Dos de cabillaud cuit vapeur,  
émulsion d'aïoli

**DESSERTS 7 €**

Moelleux tout chocolat,  
cœur coulant chocolat blanc

Macaron menthe chocolat,  
ganache et sa glace

Fromage Livarot,  
confiture de cerise au thym

**LES COCKTAILS...**

<b>GIN FIZZ</b> .....	10 €
Gin Bombay Original, citron, sucre de canne, eau gazeuse	
<b>MOJITO</b> .....	10 €
Rhum Bacardi Reserva, Sucre roux, Menthe, Eau Gazeuse, citron vert	
<b>COSMOPOLITAIN</b> .....	10 €
Vodka Eristoff, Cointreau, Jus de Cranberry, Citron Vert	
<b>MARTINI ROYAL</b> .....	12 €
Martini Bianco, Champagne Laurent-Perrier, Citron Vert	

**LES WHISKIES 4 cl ...**

<b>WILLIAM LAWSON'S Blended</b> .....	7 €
Ecosse	
<b>J.WALKER BLACK LABEL Blended</b> .....	10 €
Ecosse	
<b>BUSHMILS BLACK BUSH Single Malt</b> .....	8 €
Irlande	
<b>LAGAVULIN 16 A Single Malt</b> .....	14 €
Ile d'Islay - Ecosse	
<b>DALWHINNIE 15A Single Malt</b> .....	13 €
Highlands - Ecosse	
<b>ABERLOUR 10A Single Malt</b> .....	10 €
Speyside - Ecosse	
<b>GLENKINCHIE 12 Single Malt</b> .....	10 €
Lowlands - Ecosse	
<b>JACK DANIEL'S Tennessee Whiskey</b> .....	8 €
Etats-Unis	
<b>NIKKA Blended Whisky</b> .....	10 €
Japon	

**LES RHUMS 4 cl ...**

<b>RHUM BACARDI 8 ANS OCHO</b> .....	10 €
Cuba	
<b>RHUM PAILLE ST JAMES</b> .....	9 €
Martinique	
<b>DIPLOMATICO</b> .....	12 €
Venezuela	
<b>RHUM ZACAPPA 23 ANS</b> .....	15 €
Guatemala	

**LES APÉRITIFS 4 cl ...**

<b>MARTINI BIANCO - DRY - ROSSO</b> .....	5 €
<b>SUZE</b> .....	5 €
<b>PORTO TAWNY ou BLANC</b> .....	5 €
<b>CAMPARI</b> .....	5 €
<b>RICARD - PASTIS 51</b> .....	5 €

**LES CHAMPAGNES...**

	12 cl	75 cl
<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER Brut</b> .....	10 €	60 €
<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER Millesimé</b> .....	90 €	
<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER Rosé</b> .....	110 €	
<b>CHAMPAGNE KIR ROYAL</b> .....	11 €	

**LES ALCOOLS BLANCS 4 cl...**

<b>GIN BOMBAY ORIGINAL</b> .....	8 €
<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE</b> .....	10 €
<b>VODKA ERISTOFF</b> .....	8 €
<b>VODKA GREY GOOSE ORIGINAL</b> .....	12 €
<b>TEQUILA PATRON SILVER</b> .....	14 €

**LES DIGESTIFS 4 cl ...**

<b>GET 27 - GET 31</b> .....	7 €
<b>COGNAC BARON OTARD VS</b> .....	8 €
<b>COGNAC BARON OTARD VSOP</b> .....	12 €
<b>BAILEYS</b> .....	8 €
<b>CALVADOS</b> .....	10 €
<b>LIQUEUR DE SURREAU ST GERMAIN</b> .....	10 €
<b>EAUX DE VIE MIRABELLE - POIRE</b> .....	9 €
<b>GRAND ARMAGNAC</b> .....	12 €
<b>COINTREAU</b> .....	8 €

**LES BIÈRES...**

<b>DESPERADOS</b> .....	6 €
<b>PREMIUM 1664 PRESSION 25 - 50 cl</b> .....	4 € - 7 €
<b>GRIMBERGEN BLANCHE 33cl</b> .....	5 €
<b>GRIMBERGEN BLONDE 33cl</b> .....	5 €
<b>GRIMBERGEN AMBREE 33cl</b> .....	5 €
<b>BIERE LOCALE « Gorge fraîche »</b> .....	4 €

**LES VINS AU VERRE 14 cl ...**

<b>LOIRE BLANC, AOC Quincy Blanc</b> .....	5 €
Siret Courteau	
<b>LANGUEDOC BLANC, IGP Pays D'Oc</b> .....	4 €
Muscat Moelleux	
<b>LANGUEDOC ROUGE, Château de l'Engarran</b> .....	4 €
Cuvée Sainte Cécile	
<b>BORDELAIS ROUGE, AOP Pessac Leognan</b> .....	6 €
Etoile Nouchet	
<b>LANGUEDOC ROSE, Château de l'Engarran</b> .....	4 €
Château de l'Engarran	

**LES SOFTS...**

<b>EVIAN 50 cl - 100 cl</b> .....	3 € - 5 €
<b>BADOIT VERTE 50 cl - 100 cl</b> .....	3 € - 5 €
<b>PERRIER 33 cl</b> .....	4 €
<b>SCHWEPES AGRUMES - CLASSIQUE 25 cl</b> .....	4 €
<b>ICE TEA 25 cl</b> .....	4 €
<b>JUS DE FRUITS PAMPRYL 25 cl</b> .....	4 €
<b>LIMONADE</b> .....	4 €
<b>COCA CLASSIQUE - ZERO - LIGHT 33 cl</b> .....	4 €
<b>ORANGINA 25 cl</b> .....	4 €
<b>RED BULL 25 cl</b> .....	5 €

**LE CHAUD...**

<b>EXPRESSO - DECAFEINE</b> .....	2,50 €
Sélection Nespresso	
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> .....	4 €
<b>CHOCOLAT</b> .....	4 €
<b>THE INFUSIONS</b> .....	4 €
Selection Palais des Thés	
<b>CAPPUCINO</b> .....	4 €

**LES VINS BLANCS...**

	14 cl	75 cl
Bordelais AOC Vin de Bordeaux «Château grand Bateau» .....		19 €
Languedoc AOC Languedoc «La croix de Bébian» Dom. du Prieuré de Bébian .....		23 €
Languedoc IGP Pays d'Hérault «Les Heures Blanches» Dom. du Mas des Armes .....		25 €
Languedoc AOP Faugères «Cuvée Allegro» Dom. d'Ollier Taillefer .....		28 €
Languedoc IGP Pays d'Oc «Eclipse» Dom. de L'Ostal Cazes .....	4 €	19 €
Languedoc IGP Pays d'Oc «Muscat Sec» Dom. du Mas de Madame .....	4 €	18 €
Languedoc Château de l'Engarran «La Lionne» Dom. d'Engarran .....	5 €	22 €
Vallée de la Loire AOC Quincy Blanc «Siret Courteau» .....		24 €
Vallée de la Loire AOC Sancerre «Le Chatillet» Dom. De Balland Chapuis .....		31 €

**LES VINS ROSÉS...**

	14 cl	75 cl
Languedoc AOC Languedoc «La croix de Bébian» Dom. du Prieuré de Bébian .....		21 €
Languedoc IGP Pays d'Hérault «Cavalino» Dom. Mas des Armes .....		24 €
Languedoc «Château de l'Engarran» Dom. D'Engarran .....	4 €	19 €
Provence AOP Provence «Château de Pamplone» Dom. du Château de Pamplone .....		29 €

**LES VINS ROUGES...**

	14 cl	75 cl
Bordelais AOC Vin de Bordeaux «Château grand Bateau» .....	4 €	20 €
Bordelais AOP Pessac Leognan «Etoile Nouchet» .....	6 €	28 €
Languedoc AOC Languedoc «La croix de Bébian» Dom. du Prieuré de Bébian .....		22 €
Languedoc IGP Pays d'Hérault «Grain de Sagesse» Dom. du Mas des Armes .....		25 €
Languedoc AOP Faugères «Cuvée Grande Réserve» Dom. d'Ollier Taillefer .....		29 €
Languedoc AOP Terrasse du Larzac «La Blanca» Dom. Le Clos Du Serres .....		28 €
Languedoc Château de l'Engarran «Château de l'Engarran» Dom. de l'Engarran .....	5 €	25 €
Languedoc Château de l'Engarran «Cuvée Sainte-Cécile» Dom. de l'Engarran .....	4 €	18 €
Vallée de la Loire AOP Saumur Champigny «Les Longes» Dom. d'Ackerman .....		23 €
Vallée du Rhône AOP Saint Joseph «Les Fagottes» Dom. de la Cave Saint-Désirat .....		30 €
Languedoc AOC Languedoc «Le Prieuré St Jean de Bébian» Dom. du Prieuré de Bébian .....		42 €

**LES CHAMPAGNES...**

	12 cl	75 cl
Champagne Laurent Perrier Brut .....	10 €	60 €
Champagne Kir Royal .....	11 €	
Champagne Laurent Perrier Millésimé .....		90 €
Champagne Laurent Perrier Rosé .....		110 €