

LA PLAGE DU CAP

À PARTAGER

Un ensemble de saveurs à partager à table.

PANIER DE CRUDITÉS DE LA REGION	34
ASSORTIMENT DE MEZZE <i>un mélange de nos entrées (2 pers minimum)</i>	25 Pers

ENTRÉES

COURGETTES DU PAYS <i>grillées, stracciatella et citron</i>	20
ASSORTIMENT DE TOMATES <i>fraîches assaisonnées</i>	21
SALADE DE CONCOMBRES <i>avec pastèque, menthe et yaourt</i>	18
JEUNES BROCCOLETTI <i>grillés, salsa au citron confit</i>	20
POIVRONS CONFITS, <i>accompagnés de ses anchois</i>	21
CAPONATA À LA SICILIENNE, <i>façon bruschetta, et sa sardine en boîte</i>	21

TERRE

*Et un accompagnement**

ENTRECÔTE <i>huile zaatar</i>	45
CÔTE DE BŒUF, <i>servie nature</i>	120
BROCHETTE D'AGNEAU <i>de lait des Pyrénées</i>	35
BROCHETTE DE VOLAILLE, <i>marinée yaourt et ail</i>	28
COQUELET, <i>servi entier</i>	32
COTELETTES D'AGNEAU, <i>grillées au piment d'Espelette</i>	42

MER

*Et un accompagnement**

POISSON ENTIER DU JOUR	22 100gr
BELLE TENTACULE DE POULPE <i>en brochette</i>	36
BROCHETTE DE GAMBAS <i>et chorizo piquant</i>	34
SARDINES <i>grillées, citron et persil</i>	28
HOMARD ENTIER <i>grillé, beurre aux herbes et citron</i>	78

*Frites · Légumes grillés · Pommes de terre en robe des champs · Salade croquante**

10

DESSERTS

ASSORTIMENT FRUITS DE SAISON <i>petit ou grand</i>	24 36
SÉLECTION DE GLACE <i>1-3 boules.</i>	5 9 12
MOUSSE AU CHOCOLAT	15

TOUS NOS PRIX SONT AFFICHÉS TTC

