

Un voyage gastronomique entre deux océans.

 Bienvenue à bord



À PARTAGER entre amis, en famille... ou à garder pour soi...

LES INCONTOURNABLES

- ♦ **Causa a la limeña 15**
Écrasé de pommes de terre au citron vert et ají amarillo, thon mayonnaise et crevette tempura croustillante.
- ♦ **Bao au porc effiloché 14**
Baos moelleux garnis de porc effiloché, sauce barbecue maison à l'ají panca, pickles de concombre et graines de sésame.

À PARTAGER

- Crevettes tempura 12**
Sauce acevichada passion
- Crevettes roses 11,5**
180 g, mayonnaise maison
- Rillettes de poisson 9,5**
Au citron vert et à la coriandre, servies avec leurs toasts
- Accras de morue 9**



CÔTÉ OcéAN

les saveurs de l'Atlantique rencontrent l'esprit du Pacifique

- ♦ **Ceviche Classique Péruvien 25**
Poisson cru, leche de tigre, oignons rouges et coriandre, servi avec un bol de frites
- ♦ **Thon Saltado 24**
Thon sauté au wok, sauce soja, oignons rouges, tomates, ají amarillo, frites et riz parfumé
- ♦ **Poulpe Anticuchero 26**
Tentacules de poulpe marinés en sauce anticucho, grenailles et sauce chimichurri
- Filet de Saint-Pierre à la plancha 24**
Légumes sautés façon chifa et sauce aux accents teriyaki.

LES MOULES DE L'ATLANTIQUE

- Moules Frites à la Sauce Océane 20**
Bisque crémeuse de crustacés, corail et ají amarillo.
- Moules Frites à la Crème 19**
- Moules Frites Marinières 18**



CÔTÉ TERRE

entre tradition française et inspirations péruviennes

LES INCONTOURNABLES

- ♦ **Lomo Saltado 24**
Bœuf VBF sauté au wok, sauce soja, oignons rouges, tomates, ají amarillo, frites et riz parfumé
- ♦ **Tartare de bœuf 22**
VBF classique, relevé d'une touche d'ají amarillo et coriandre fraîche, servi avec frites

LES CLASSIQUES

- Dessus de palette 23**
180 g bœuf VBF à la plancha avec sauce chimichurri, servi avec frites ou grenailles
- Burger Atlantic Beach 22**
Steak haché VBF 150 g, cheddar, bacon, tomate, oignons caramélisés et sauce maison
- L'Originale César 18**
Salade romaine, éclats de croûtons et bacon croustillant, parmesan, aiguillettes de poulet et sauce César maison aux anchois



DOUCEURS une dernière escale gourmande...

- ♦ **Choux Caramel 9**
Glace caramel, amandes caramélisées, sauce caramel maison et crème fouettée
- ♦ **Choux Profiterol 9**
Glace vanille, amandes caramélisées, sauce chocolat maison et crème fouettée
- Escale Fruitée 10**
Brisure de biscuit, crème légère au Philadelphia citronnée et fruits de saison
- Tarte Tatin 8,5**
Glace vanille et sauce caramel maison
- Café ou Thé Gourmand 9,8**
assortiment de gourmandises
- Coupe de Crémant Langlois Gourmand 12,5**
assortiment de gourmandises

LES GLACES

1 BOULE 3,5 | 2 BOULES 6 | 3 BOULES 7,5

Vanille, chocolat au lait, tiramisu, fraise, café, caramel, vanille brownie, ananas, citron vert, passion, framboise

**MENU
PETIT VOYAGEUR**
Jusqu'à 12 ans

Steak haché VBF ou
aiguillettes de poulet panées

Frites
Sirop à l'eau
1 boule de glace

14

Prêt pour le voyage ?

RÉSERVER UNE TABLE
 09 63 64 67 38

— ou —

VOIR L'ITINÉRAIRE
 Google Maps