

O²pointus

Restaurant du CNTL

CARTE

AUTOMNE HIVER

2026/27

COCKTAILS 12.50€

MOSCOW MULE VODKA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE & GINGER BEER.

MARGARITA FRAMBOISE TÉQUILA, CITRON JAUNE, TRIPLE SEC, SUCRE DE CANNE PURÉE DE FRAMBOISE.

MOJITO HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE ROUX, ANGOSTURA BITTER.

MOJITO ROYAL HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, ALLONGÉ AU CHAMPAGNE.

PINK LOVER CRÈME DE FRAMBOISE, JUS ÉXOTIQUE, CHAMPAGNE.

SPRITZ APÉROL, PROSECCO, TRANCHE D'ORANGE.

PIÑA COLADA RHUM HAVANA, CRÈME DE NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS.

ST-GERMAIN SPRITZ LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, PROSECCO, BASILIC

ESPRESSO MARTINI VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CAFÉ EXPRESSO

COCKTAILS SANS ALCOOL 10.00€

VIRGIN PINA COLADA SIROP SANS ALCOOL PARFUM RHUM, CRÈME DE NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS.

VIRGIN MOJITOS MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, LIMONADE.

PUSSY FOOT JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, JUS EXOTIQUE, SIROP DE GRENADINE.

VIRGIN SPRITZ LE MÊME, MAIS SANS ALCOOL.

Nos prix s'entendent nets, taxes et services compris.

O'pointus

Pour commencer
ou à partager..

TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN

pot de 100 Grammes et accompagné de Blinis Tiédis

3 Recettes au choix : Homard, Corail d'oursin ou Poutargue

20.00€

Depuis plus d'un siècle, la Maison Petrossian incarne l'excellence du caviar et des produits d'exception.
Fondée à Paris par les frères Petrossian, elle a su préserver un savoir-faire unique tout en réinventant les plaisirs de la dégustation.
Aujourd'hui encore, Petrossian reste la référence mondiale du caviar, symbole de raffinement et de gastronomie française.

TAPAS

11.50€

Pour commencer ou à partager..
Les tapas ne sont servis que dans le cadre de l'apéritif ou de l'attente de vos plats.
Ils ne peuvent être consommés INDIVIDUELLEMENT EN GUISE DE PLAT dans le cadre d'un dîner ou déjeuner.
Merci de votre compréhension & gourmandise.

GRAVLAX DE BOEUF, sur une crème douce Arabica, quelques carottes Pickles.

ROULEAU ASIATIQUE AU THON, servi froid et sauce Nem.

RAVIOLIS DE CÈPES, crème tiédie « Huîtres/Salicornes/Cèleri branche ».

BLINIS DE SARRASIN & CANARD FUMÉ, cream-cheese au potimarron et copeaux de Butternut.

SARDINES, comme un tartare au soja,
Yuzu et avocat sur Toast de Campagne rôti.

CARPACCIO DE BOEUF & NOIX DE ST JACQUES, à la truffe.

POULETS FRITS, panure Panko/Herbes séchées & sauce Sweet chili.

PANISSES MARSEILLAIS, juste frits et mayonnaise d'algues Maison.

MOULES GRATINÉES, au beurre d'Ail fumé.



Nos prix s'entendent nets, taxes et services compris.

O'pointus

Par Cédric CARJUZAA.

TERRE & MER

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS RÉALISÉ PAR NOS SOINS,
29.00€

Tartare 180 Grammes à l'Italienne tomate séchées, olives noires, câpres, **accompagé de frites & légumes.**

RAVIOLIS DE CÈPES,
34.00€

crème tiédie « Huitres/Salicornes/Cèleri branche », poêlée de Champignons du Moment, quelques pétales de Bresaola.

TAGLIAKI DE THON "Spécial Sashimi"
38.00€

Snacké, en habit de sésame et Algues séchées, jus de viande corsé.

LA CANETTE VERSION TERRE/MER
38.00€

Le Filet rôti sur sa peau en croute de Salicorne, jus iodé façon Marinière.

PLUMA DE COCHON « PATA NEGRA » 100 % BELLOTA
(Env. 300 Grammes)
42.00€

Cochon Noir Ibérique, une race porcine autochtone de la péninsule ibérique, reconnue pour sa qualité exceptionnelle. C'est un morceau de viande très tendre et très savoureux

Tous nos plats « Terre/Mer » hormis le tartare de Bœuf sont accompagnés d'un pressé de pommes de terre au Paprika et beurre de Sarriette.
A votre demande, il peut être remplacé par des frites, écrasé de pommes de terre ou poêlée de légumes

Nos prix s'entendent nets, taxes et services compris.

LA SÉLECTION DE VIANDES D'EXCEPTION

(Selon l'arrivage)

à partager pour 2 personnes.

COTE DE BŒUF BLACK ANGUS « USA » CERTIFIE USDA (Env. 1/1.5 Kg), **Tarif pour 2 personnes,** 13.00€ les 100gr.

Découvrez la rareté et la qualité prestigieuse de notre COTE DE BŒUF (Ribeye Steak) Black Angus Prime issu des meilleurs paturages Américain. Appréciez la tendreté et la saveur incomparables de cette pièce d'exception. **Maturée 30 Jours**

PICANHA « ARGENTINE » (Env. 1/1.2 Kg), **Tarif pour 2 personnes,** 11.00€ les 100gr.

La picanha ou pointe de rumsteak s'apparente au magret de canard mais sur le Bœuf. Cette couche de gras apporte toute la saveur et l'onctuosité à la viande. **Maturée 10 Jours**

COTE DE BŒUF RUBIA GALEGA « Espagne-RÉGION GALICE » (Env. 1/1.2 Kg), **Tarif pour 2 personnes,** 13.00€ les 100gr.

À l'instar du bœuf Wagyu, il permet aussi d'obtenir une viande persillée. Ainsi, outre son persillage abondant, elle se distingue également par sa couleur rouge foncé. Mais encore, elle séduit les amateurs de bonne viande par son goût épicé et légèrement iodé. Pièce d'exception **Maturée 30 Jours**

TOUTES LES VIANDES D'EXCEPTION
VOUS SONT PRÉSENTÉES AVANT CUISSON ET SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE MONTÉE AU BEURRE, JUS DE VIANDE CORSÉ À PART ET SAUCE BÉARNAISE **À LA DEMANDE.**
A VOTRE DEMANDE, NOUS POUVONS RAJOUTER UNE POÊLÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

PÊCHE DU JOUR & VIVIER





Selon arrivage et météo...

POISSON FRAIS À LA PLANCHA
11.00€ LES 100 GR.

Accompagné d'une sauce vierge, citron, écrasé de pommes de terre et à votre demande, quelques légumes du jour.

Devant les caprices de la mer et notre choix délibéré de vous servir uniquement du poisson frais, c'est de "bouches à oreille" que l'on contera l'arrivage du jour.

HOMARD BLEU DU VIVIER
17.00€ LES 100 GR.

Accompagné d'une sauce vierge, citron, écrasé de pommes de terre et à votre demande, quelques légumes du jour.

LANGOUSTE ROYALE DU VIVIER
SUR COMMANDE UNIQUEMENT
22.00€ LES 100 GR.

Accompagnée d'une sauce vierge, citron, écrasé de pommes de terre et à votre demande, quelques légumes du jour.

Nos prix s'entendent nets, taxes et services compris.