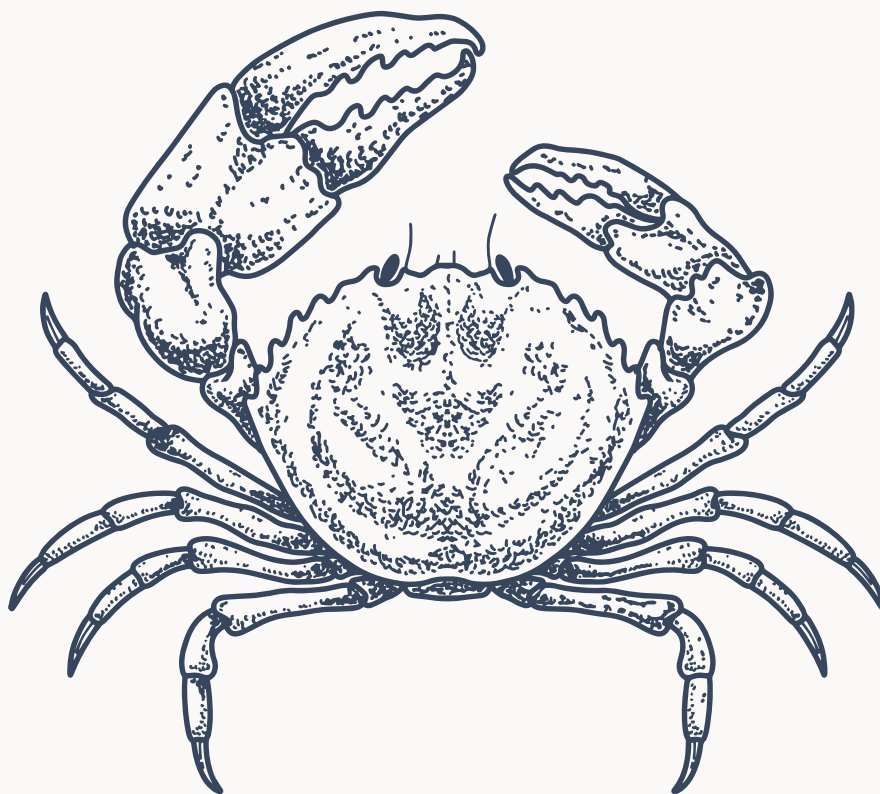




CARTE
AUTOMNE - HIVER
2026

O²pointus
Restaurant du CNTL

COCKTAILS 12.50€

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

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

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

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

PINK LOVER CRÈME DE FRAMBOISE, JUS ÉXOTIQUE, CHAMPAGNE.

APÉROL, PROSECCO, TRANCHE D'ORANGE. SPRITZ

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

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

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

COCKTAILS SANS ALCOOL 09.00€

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

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

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

Pour commencer
ou à partager..

TAPAS

11.00€

Les tapas accompagnent vos moments d'apéritif ou l'attente de vos plats.

Ils ne sont pas servis dans le cadre
d'un plat ou remplacement de choix à la carte.
Merci pour votre compréhension et votre gourmandise.

Au jour le Jour, Cédric vous proposera en plus de ceux-ci-dessous,
2 tapas selon les arrivages du jour.
Vous pourrez les retrouver sur notre carte Suggestions.

HUITRES N°3 POCHÉES ET PANÉES, vierge de pomme granny smith.

FINGER DE LOUP EN HABIT DE PANKO ET ALGUES DULCE, mayonnaise au Yuzu.

« TORTELONNI » MAISON AU CRABE, crème Homardine.

CROMESQUIS « MINUTE » IBERIQUE, Manchego et Chorizo

TATAKI DE THON, tendance Sésame/Yuzu.

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

POULETS FRITS, panure Panko & sauce Aigre-doux.

PANISSES MARSEILLAIS, juste frits et Sauce Sweet chili.

MOULES GRATINÉES, au beurre de « Foin Fumé ».



Par Cédric CARJUZA.

TERRE

TARTARE BOEUF CHAROLAIS, Tartare 180 Grammes à l'Italienne

28.00€ tomate séchées, olives noires, câpres, frites & légumes.

RAVIOLE OUVERTE FORESTIERE Cèpes, Girolles et Trompette de la mort,

28.00€ Jus « Verdé », Potimarron rôti

& légumes confits en sauce de Porto Rouge, écume Forestière.

PLUMA DE COCHON « PATA NEGRA » Cochon Noir Ibérique, une race porcine autochtone de la
100 % BELLOTA (Env. 300 Grammes) péninsule ibérique,

42.00€ reconnue pour sa qualité exceptionnelle.

C'est un morceau de viande très tendre et très savoureux

DÉCOUVERTE DE VIANDE RACÉE

(Selon l'arrivage)

à partager pour 2 personnes.

**COTE DE BOEUF D'EXCEPTION"
SÉLECTION MATURÉE"**

Tarif pour 2 personnes,
à partir de 13.00€ les 100gr.

Au fil des jours, notre boucher vous proposera des viandes de Boeuf d'exception maturées dans sa cave.

Spécialement dédiée aux **connaisseurs** et **amateurs** de viandes longuement séchées, la sélection Race Rubia Gallega, Galice, Black Pearl ou encore WAGYU vous seront proposées.

PICANHA « ARGENTINE » (Env. 1/1.2 Kg),
Tarif pour 2 personnes,
96.00€

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.

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.

MER

ASSIETTE O² POINTUS,

Un déclinaison de saveurs

38.00€

« TORTELONNI », Maison au crabe, Crème Homardine,
TATAKI DE THON, Tendance Sésame/Yuzu,
BEIGNET MAISON DE CREVETTES, parfumé aux perles de Kalamansi
HOUMOUS POIS CHICHE ET THON, en tube croustillant,
ALGUES WAKAME, « Baguettine » Maison à la Fleur de Sel,
TIMBALE DE NOUILLES, « Udon » et julienne de légumes juste tiédi.

LIEU JAUNE DE LIGNE

« Cuisson Basse température »

38.00€

En habit de Chlorophylle et Marbrage de « Matcha »,
chou Pack-Shoï rôti au beurre,
Soufflé de Maïs Minute aux épices Satay, marinière infusée Satay.

SUGGESTIONS DE CÉDRIC

DE 38.00€ À 55.00€

Soucieux de la qualité des produits frais et de saison,
c'est au fil des jours et « À l'ardoise » que nous vous proposerons les
2 ou 3 Suggestions du Chef de Cuisine Cédric CARJUZA.

LA PÊCHE

Selon arrivage et météo...

POISSON FRAIS À LA PLANCHE

10.00€ 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 « bouche à oreille
» que l'on vous 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.

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

DESSERTS

Notre carte des desserts change chaque semaine.