

O² pointus

Restaurant du CNTL



COCKTAILS 12.50€

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

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

**MARGARITA
FRAMBOISE**

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

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

**MOJITO
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.



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,
SUCRE DE CANNES, LIMONADE.

VIRGIN MOJITOS

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

Pour commencer
ou à partager..

TAPAS

9.00€

Les tapas ne sont servis que dans le cadre de l'apéritif
ou de l'attente de vos plats.
Ils ne peuvent être consommés dans le cadre d'un diner ou déjeuner.
Merci de votre compréhension.

TATAKI DE MAGRET DE CANARD, marinade Teryaky et tartare d'algues.

POËLÉE DE POULPES au beurre de roquette sauvage.

TARAMA MAISON aux œufs de cabillaud fumé, Pain frit Maison.

RAVIOLIS MAISON « Cabillaud » Frits, insert de légumes aux épices douces.

HOUMOUS À MA FAÇON En Dôme sur un sablé Parmesan.

CARPACCIO DE MAIGRE MINUTE Huile d'olive/Citron YUZU.

HUITRES POCHÉES ET PANÉES, Vinaigrette à la grenade.

**CARPACCIO DE BŒUF
& NOIX DE ST JACQUES** à la truffe.

MAKI DE MAQUEREAU, Mousse légère aux Capres et suprême de citron.

MOULES GRATINÉES au beurre Persillé.

POULETS FRITS, Panure Ponko & sauce chili.

PANISSES MARSEILLAIS, juste frits et sauce Chili.

Par Claire BOUGUEN.

TERRE

RISOTTO CREMEUX « PRINTANIER »

35.00€

Riz Carnarolli, Petits Pois, Artichauts, Asperges vertes, Rosace de Magret de Canard snacké & réduction au Porto

MOZZARELLA BURRATA (120 Gr)

26.00€

Gaspacho de tomate « Ananas », pointes d'asperges vertes et sorbet « Citron/Basilic »

en option + 4.00€

Bruschetta de Chiffonade Jambon fumé « Speck »

TARTARE BŒUF CHAROLAIS,

26.00€

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

MER

RAVIOLIS DE CABILLAUD MAISON

28.00€

Légumes, épices douces, ricotta & Bisque de Crustacés.

ASSIETTE O² POINTUS,

34.00€

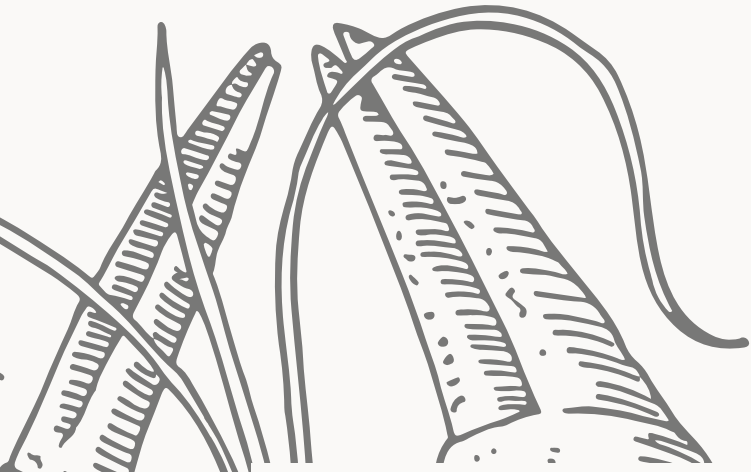
Maki de Maquereau,
Mousse légère aux Capres et suprême de citron,
Tarama Maison aux œufs de cabillaud fumé,
Pain frit Maison,
Carpaccio de maigre minute, Huile d'olive/Citron YUZU,
Gambas en habit de filaments de Pommes de terre,
Algues wakame,
Riz Thai à la grenade et citron vert.

SUGGESTIONS DE CLAIRE

DE 29.00€ À 50.00€

Soucieux de la qualité des produits frais et de saison, c'est au fil des jours et « À la voix » que nous vous proposerons

les 2 ou 3 SUGGESTIONS de la Chef CLAIRE.



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 la pêche 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



Notez que chaque semaine, trois desserts changent à la carte.

ANANAS,

Rôti au miel et au gingembre, chantilly et noix de coco.

9.00€

AGRUMES,

Savarin punché, marmelade d'agrumes, chantilly.

9.00€

POMMES,

Crumble juste tiédie, compote, glace vanille

9.00€

BROWNIE,

Le classique aux Noix de Pécan juste tiédie, crème anglaise

9.00€

CRÈME BRULÉE,

Traditionnelle au parfum Vanille Bourbon

9.00€

FRUITS DE SAISON,

Saladine toute en fraîcheur

8.00€

GLACE ET SORBET PAR DEUX,

Vanille . Chocolat . Café . Fraise .
Citron . Fruits rouges . Fruit passion .

7.50€

CAFÉ GOURMAND,

Expresso accompagné de 5 gourmandises

10.50€

THÉ GOURMAND,

Thé noir ou vert, accompagné de 5 gourmandises

11.50€

