

# LE LOUNGE BAR

## ENTREES

COEUR DE SAUMON BIO SNACKÉ, JEUNES POUSSÉS, VINAIGRETTE LAIT DE COCO-LIME	36€
CEVICHE DE LOUP, OEUFS DE SAUMON ET HERBES DU POTAGER	42€
CAPRESE DE MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES, JAMBON SAN DANIELE	32€
TOURTEAU AU KAFFIR LIME, QUINOA, TOMATES ROTIES, DAIKON ET OLIVES <i>G</i>	34€
TARTE FINE AUX LEGUMES GRILLÉS, PISTOU ET MOZZARELLA	34€
SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SUCRINE, CONCOMBRE MARINÉ ET ALGUES <i>G</i>	46€
SALADE BOBUN	36€
ICEBERG GRILLÉE, COEUR DE BURRATA, TATAKI DE THON, RACINES AMERES	42€
SALADE DE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, POIRE ET NOIX <i>V G</i>	24€

## PATES ET RIZ

SPAGHETTI MARTELLI, LANGOUSTINES, CITRON CONFIT ET CAPRES	38€
TAGLIATELLES DE PATES FRAICHES MAISON A LA CARBONARA	32€
LASAGNE DE SARRASIN, AUBERGINES ET TOMATES SÉCHÉES, BROCCIU PASSU <i>V</i>	34€
PENNE À LA FARINE DE LENTILLES ROUGES AU PISTOU, HARICOTS VERTS, POMMES RATTES ET TOMME <i>V G</i>	30€
TAGLIOLINI DE PATES FRAICHES, TOMATES ROTIES ET BASILIC <i>G</i>	32€
SPAGHETTI À LA LANGOUSTE (SELON L'ARRIVAGE)	58€

## POISSONS

MIXED GRILL DE POISSONS ET CRUSTACÉS	51€
LANGOUSTINES À LA PLANCHA	53€
PLATEAU ROYAL CRU ET CUIT DE POISSONS, CRUSTACÉS ET HUITRES	50€
BROCHETTES DE CALAMAR ET POULPE, AIOLI PIMENTÉ	46€
LOUP, GAMBAS ET ANCHOIS FRITS À LA SEMOULE, LÉGUMES ET HERBES, SAUCE TARTARE	44€
LANGOUSTE À LA PLANCHA (SELON L'ARRIVAGE)	LES 100G 25€

## VIANDES

COTES D'AGNEAU À LA MILANESE, MORNAY A LA TRUFFE	49€
COQUELET A LA DIAVOLA <i>G</i>	47€
TRAVERS DE PORC LAQUÉS SAUCE BARBECUE	46€
WOK DE CANARD CONFIT ET LEGUMES VERTS	40€
ENTRECÔTE PLANCHA	BLACK ANGUS (400G) 55€
	GALICE (350G) 58€
	WAGYU (250G) 70€

BENTO BOX CASADELMAR	45€
----------------------	-----

## SANDWICHES/ SUR LE POUCE

CLUB SANDWICH AU POULET ET BACON	32€
HAMBURGER MAC CASADELMAR, FROMAGE ET BACON	34€
MULTIGRAIN AU SAUMON FUMÉ, AVOCAT ET CREME FRAICHE	30€

## FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES CORSES ET ITALIENS AFFINES	22€
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	15€
CHARIOT DE DESSERTS	16€
AFFOGATO : 2 BOULES DE GLACE VANILLE, CAFE EXPRESSO	15€
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	20€

PLATS VEGETARIENS *V* PLATS SANS GLUTEN *G*

NOS VIANDES BOVINES SONT CERTIFIEES D'ORIGINE FRANCE, ESPAGNE, ETATS-UNIS ET AUSTRALIE