

# BAR DE LA MARINE

Frédéric Coiffé  
Maître Cuisinier de France

## *Au détour de mes voyages*

À partager pour 2 personnes

<b>La figue au foie gras de la ferme de Berchats</b> <i>La figue confite farcie au foie gras, une pièce pour deux personnes à partager</i>	9,50€
<b>Bun Bao</b> <i>Six petites brioches vapeur, légumes, gingembre et champignons teriyaki</i>	18,00€
<b>Les ravioles vapeurs</b> <i>Dix gyozas à la vapeur, poulet curry, légumes</i>	18,00€
<b>Les croquettes de morue de mon enfance</b> <i>Huit boulinhos de morue, sauce piri piri</i>	16,00€

## *Les planches*

À partager pour 2/3 personnes

<b>La veggie</b> <i>Houmous, pastèque, melon, tomates cerises, feuilles de vigne farcies, tzatziki, chips de patate douce, falafel</i>	20,00€
<b>Charcuterie</b> <i>Saucisson, jambon de pays, terrine, chorizo, rillettes, cornichons</i>	22,00€
<b>La mixte charcuterie / fromage</b> <i>Saucisson, jambon de pays, chorizo, rillettes, assortiment de fromages</i>	24,00€

## *Le brasero*

La viande de race Simmental de la maison Gautier au marché des capu !

Nos viandes sont coupées en morceaux sur une planche afin de favoriser le partage.

<b>L'entrecôte à la bordelaise</b> <i>Cuite au brasero, pommes rissolées en persillade, échalotes confites. 300 grammes à partager pour 2 personnes, ou pas !</i>	25,00€
<b>La côte de bœuf (20/30 minutes d'attente)</b> <i>Pièce de environ 1,2 kg cuite au brasero puis découpée pour 3 personnes. Pommes rissolées en persillade, échalotes confites, coulis de piquillos.</i>	68,00€
<b>Le magret de canard Domaine de Langaux</b> <i>Un magret entier (environ 400 grammes) cuit au brasero, pommes rissolées en persillade. Coupé et à partager pour 2 personnes, ou pas !</i>	26,00€
<b>Les chipirons</b> <i>Cuits au brasero à l'espagnole, poivrons, ail confit et piment d'Espelette. Sur planche à partager pour 2 personnes ou pas !</i>	25,00€

## *Les sucreries*

À partager pour 2 personnes

<b>Mes indétronables Chouk's</b> <i>Six petits choux affreusement bon, crème légère à la vanille</i>	14,00€
<b>Un gros Z'éclair à partager (il paraît que c'est pas la taille qui compte !)</b> <i>Crème légère au chocolat</i>	16,00€
<b>Les mochis glacés</b> <i>Assortiment de 6 mochis glacés, mangue, chocolat, yuzu</i>	16,00€
<b>Le cheese cake comme à New York</b> <i>Le traditionnel, mirepoix de fruits exotiques</i>	16,00€