



Entrées

CROMESQUIS DE POISSON AU CURRY 18

salicorne condimentée au zeste d'agrumes et
gingembre confit | crème tiède au wasabi

CAMARONS MARINÉS AU COMBAVA 20

asperge grillée | salade de wakamé au sésame |
crème de cresson | tuile à l'encre de seiche

FOIE GRAS MI-CUIT 24

fruits rouges rôtis au basilic | crumble à la
fleur de sel | brioche maison à la vanille bio

ENTRÉE DU MENU CONCORDE 16

Grandes salades

LE CONCORDE BOWL 24

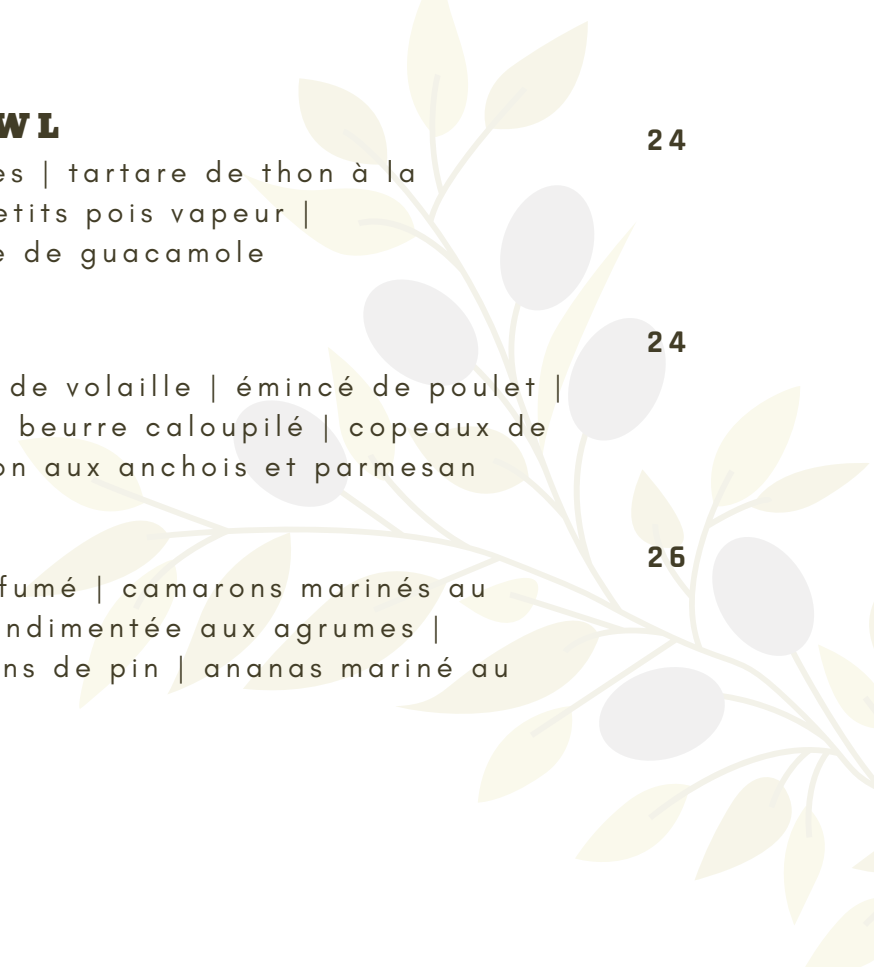

semoule aux fines herbes | tartare de thon à la
vanille | fruits frais | petits pois vapeur |
légumes grillés | tartine de guacamole

LA CÉSAR PÉI 24

salade verte | boucané de volaille | émincé de poulet |
œuf poché | croûton au beurre caloupilé | copeaux de
parmesan | sauce maison aux anchois et parmesan

L'OCÉANE 26

salade verte | saumon fumé | camarons marinés au
combava | salicorne condimentée aux agrumes |
asperge grillée | pignons de pin | ananas mariné au
gingembre confit





Poissons et crustacés

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA 32

sauté de fèves et petits pois | crémeux de patate douce |
vierge de salicorne condimentée au zeste d'agrumes

LÉGINE RÔTIE 34

duo de poireaux en confit grillé et fondue | pakchoï
braisé | sablé au bonbon piment | gel d'herbes

TARTARE DE THON VANILLÉ 30

pomme et ananas marinés à la vanille bio |
frites fraîches | salade verte

RISOTTO AU PARMESAN ET CAMARONS RÔTIS 32

Viandes

FILET DE POULET FARCI AUX CHAMPIGNONS NOIRS 28

légumes verts sautés | confit d'oignons au balsamique |
boucané de volaille | pakchoï braisé | sauce brune à l'ail noir

PASTILLA D'AGNEAU AUX ÉPICES 32

légumes au beurre caloupilé | courgette glacée | sauce
aux épices orientales

FILET DE BOEUF ET FOIE GRAS POÊLÉ 38

pomme de terre cuite au jus et sa mousseline | crémeux de
carotte à l'huile de truffe | sauce au vin rouge poivré

BURGER DU CHEF 28

steak haché de bœuf Angus ou filet de poulet ou de
poisson | sauce barbecue maison | oignons croustillants
et légumes grillés | aubergine confite | Cap noir
avec frites fraîches sauce roquefort et salade verte

PLAT POISSON OU VIANDE DU MENU CONCORDE 26



Carri

LE CARRI DU MOMENT

riz | grain | rougail

25

Plats végétariens

AUMÔNIÈRE AUX FALAFELS DE LÉGUMES

légumes grillés | crème de cresson

22

POIREAUX EN CONFIT GRILLÉS ET FONDUE

asperge et pakchoï braisés | crémeux de carotte à l'huile de truffe | toast au guacamole

22

RISOTTO AU PARMESAN | LÉGUMES

22

BURGER VÉGÉTARIEN

falafels de légumes | sauce barbecue maison | oignons croustillants et légumes grillés | aubergine confite | Cap noir

22

avec frites fraîches sauce roquefort et salade verte





Desserts

TATIN REVISITÉE AU CARMEL À LA FLEUR DE SEL 12

compotée de granny smith | chantilly au caviar de vanille bio | glace vanille

DÉCLINAISON ANANAS, CITRON VERT ET COCO 12

gelée ananas au zeste de citron vert | croustille coco | riz au lait de coco | ananas rôti au piment sec | chantilly mascarpone

FRUITS FRAIS AU SIROP COMBAVA 12

granité | gelée de fraises et mangues

TRILOGIE AU CHOCOLAT 14

mousse chocolat noir, ganache chocolat blanc, coulis chocolat au lait

marmelade de framboises | crumble cacao | fruits rouges

CAFÉ GOURMAND 12

DESSERT DU MENU CONCORDE 12



Nos plats sont faits maison

Ils peuvent contenir l'un des 14 allergènes suivants : gluten, crustacés, oeufs, arachide, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusques

