

# ENTRÉES GOURMANDES

**VITELLO TONNATO, JUS D'HERBES CÂPRES 16€**

Veal with tuna sauce capres

**ARANCINI LÉGUMES DU MOMENT, CHÈVRE, SAUCE ROMESCO 16€**

Arancini vegetable and goat rice balls with romesco sauce

**DAURADE EN TARTARE, MARINADE, CITRON VERT 17€**

Seabream tartare, marinade, lime

**CARPACCIO DE POULPE, À L'HUILE DE CITRON, PERLES BALSAMIQUES 18€**

Octopus carpaccio, lemon oil, balsamic pearls



## TERRE & MER

**POISSON DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON, ÉCUME CITRONNÉE 30€**

Fish of the day, seasonal vegetables

**FILET DE BŒUF, ARTICHAUT, ASPERGE, MILLE FEUILLES DE PDT 35€**

Beef tenderloin, artichoke, asparagus, potato mille feuille

**RISOTTO DE LA MER, BISQUE DE CRUSTACÉS 30€**

Risotto of the sea bisque crustaceans

**PACCHERI AU POULPE SAUCE SICILIENNE 34€**

Octopus paccheri sicilian sauce



# MENU Ô RÊV

52€

## VITELLO TONNATO, JUS D'HERBES CÂPRES

Veal with tuna sauce capres

OU

## ARANCINI LÉGUMES DU MOMENT, CHÈVRE, SAUCE ROMESCO

Arancini vegetable and goat rice balls with romesco sauce

OU

## CARPACCIO DE POULPE, À L'HUILE DE CITRON, PERLES BALSAMIQUES

Octopus carpaccio, lemon oil, balsamic pearls

~~~~~

## POISSON DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON, ÉCUME CITRONNÉE

Fish of the day, seasonal vegetables

OU

## RISOTTO DE LA MER, BISQUE DE CRUSTACÉS

Risotto of the sea bisque crustaceans

OU

## FILET DE BŒUF, ARTICHAUT, ASPERGE, MILLE FEUILLES DE PDT

Beef tenderloin, artichoke, asparagus, potato mille feuille

(SUPPLÉMENT 4€)

~~~~~

## PROPOSITION INDÉCENTE (SUPPLÉMENT 3€)

OU

J'ADORE

OU

Ô REV

CARLOS NUNEZ et sa brigade  
vous souhaite un bon moment

# PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

**PROPOSITION INDÉCENTE 13€**

**J'ADORE 11€**

**Ô REV 11€**

