

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

TARTARE DE POISSON SELON ARRIVAGE COMBAWA 17€

Fish tartare combawa

POULPE MARINÉ WAKAMÉ PERLES DE BALSAMIQUE 17€

Marinated octopus wakamé



TERRE & MER

FILET DE MAIGRE RÔTI SUR LA PEAU, LÉGUMES DE SAISON, ÉCUME CITRONNÉE 30€
Meagre filet roasted on the skin seasonal vegetables

FILET DE BŒUF, MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE 35€
Beef tenderloin, potato mille feuille
(Origine France)

RISOTTO DE LA MER, BISQUE DE CRUSTACÉS 28€
Risotto of the sea bisque crustaceans

PACCHERI AU POULPE SAUCE SICILIENNE 34€
Octopus paccheri sicilian sauce



PARCE QUE SUCRÉ N'EST PAS PÉCHÉ

PROPOSITION INDÉCENTE 12€

J'ADORE 11€

Ô REV 11€



MENU Ô RÊV

49€

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

TARTARE DE POISSON SELON ARRIVAGE COMBAWA

Fish tartare combawa

~~~~~

## FILET DE MAIGRE RÔTI SUR LA PEAU, LÉGUMES DE SAISON, ÉCUME CITRONNÉE

Meagre filet roasted on the skin seasonal vegetables

OU

## RISOTTO DE LA MER, BISQUE DE CRUSTACÉS

Risotto of the sea bisque crustaceans

OU

## FILET DE BŒUF, MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE

Beef tenderloin, potato mille feuille

(SUPPLÉMENT 4€)

~~~~~

PROPOSITION INDÉCENTE

OU

J'ADORE

OU

Ô REV

Chef
CARLOS NUNEZ