

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

Allergènes

Velouté de Potiron <i>Huile de courges et croûtons</i>	1	14,50 €
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques <i>Grenade, citron vert, pamplemousse, huile de pavot et gel de coco</i>	1.4	24,75 €
Tartare de Noix de Saint-Jacques marinées au jus de betterave <i>Petits pois, citron, groseille, huile d'olive, Enoki marinés, coriandre et mayonnaise Nautilus</i>	3.10.12.14	24,75 €

NOS PLATS

Allergènes

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques <i>Grenade, citron vert, pamplemousse, huile de pavot et gel de coco Frites Maison</i>	1.4	39,75 €
Tartare de Noix de Saint-Jacques marinées au jus de betterave <i>Petits pois, citron, groseille, huile d'olive, Enoki marinés, coriandre et mayonnaise Nautilus Frites Maison</i>	3.10.12.14	39,75 €
Nage de Noix de Saint-Jacques, saumon et moules Sauce vanille <i>Potiron, chanterelles, broccolinis et œufs de saumon. Pommes purée</i>	2.4.14	39,50 €
Joue de Boeuf Bourguignonne <i>Frites Maison</i>	1.9	29,50 €
Croustillant de Boudin noir et Noix de Saint-Jacques poêlées <i>Enoki marinés à l'estragon, jus de moment, huile de courges Pommes purée</i>	1.7.8.14	37,50 €
Tagliata de filet de bœuf <i>Poêlée de légumes, roquette et parmesan, sauce béarnaise et jus bordelais Frites Maison</i>	1.7.10	36,50 €
Moules Marinières <i>Frites Maison</i>	2.5.9	29,50 €
Moules Vin Blanc <i>Frites Maison</i>	2.5.9	30,50 €
Moules Ail-Crème <i>Frites Maison</i>	2.5.7.9	31,50 €

DOUCEURS DU MOMENT

NOS DESSERTS

Allergènes

<i>Coulant au chocolat noir, glace vanille et chantilly</i>	3.7	14,50 €
---	-----	---------

<i>Flan au caramel et chantilly</i>	3.7	12,50 €
-------------------------------------	-----	---------

<i>Tiramisu au spéculoos</i>	1.3.6.7	12,50 €
------------------------------	---------	---------

