

# LA CARTE

À La Pointe, nous privilégions une pêche durable et locale



## LA MER SUR UN PLATEAU

Plateau solo ou à partager (huîtres, bulots, bigorneaux, crevettes)	26€/50€
Huître spéciale du Banc d'Arguin	2€/pièce
« La Déguste » - Lionel Nadeau	
Huître Gillardeau - Marenne d'Oléron n°3	3€/pièce
Bulots, aioli	8€
Bigorneaux, aioli	6€
Bouquet de crevettes Madagascar bio	11€

## TAPAS IODÉES

Croquetas de chipiron à l'encre, coulis piquillos *	12€
Calamars frits à la coréenne aigre-doux **	13€
Moules à la crème de cochon et graisse de canard	10€
Salade de poulpe à la Gallega, crumble de chorizo *	18€
Velouté de butternut, crevette, réduction thai	12€
Saucisse au vin blanc	3€/pièce

## LES CRUS

Carpaccio de Saint-Jacques, radis d'automne, pickle de poire au Verjus	14€
Ceviche de dorade, avocat, grenade, pickle de piment doux et chips de polenta	14€/26€

\* Gluten  
\*\* Allergène

## LA PÊCHE

Linguines aux gambas, tomates confites, herbes fraîches *	26€
Saint-Jacques snackées, butternut, cebettes, châtaigne, réduction de bardes **	32€
Poisson du moment, poireaux confits, champignons, sauce coquillages, huile verte	28€
Moules à la crème de cochon, graisse de canard, frites fraîches	24€

## LE POISSON QUI SE PARTAGE

Disponibilité, poids et prix selon arrivage

Bar de ligne pour 2 personnes
Turbot pour 2 personnes
Saint-Pierre pour 2 personnes
Dorade Royale pour 2 personnes

## LA TERRE

Faux-filet grillé (UE), frites fraîches, salade	27€
---	-----

## LE SUCRE

Fromages affinés Beillevaire	12€
Mousse au chocolat liégeoise, gruau de cacao	8€
Riz au lait au maïs soufflé	7€
Tiramisu café, amaretto	7€
Tartelette banoffee, citron vert, dulce de leche *	8€