

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 « La Déguste » - Lionel Nadeau	2€/pièce
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€
Saint-Jacques coquille, beurre mandarine, salade de carmine	4€/pièce
Cassolette de moules à la crème de cochon	10€
Taloe au poulpe, salade de chou rouge, avocat, coriandre *	18€
Saucisse au vin blanc	3€/pièce

LES CRUS

Gravlax de maigre, crème acidulée et pickles	13€
Ceviche de dorade, avocat, grenade, pickles de piment doux et chips de polenta	14€/26€

* Gluten
** Allergène

LA PÊCHE

Rigatoni au calamar, tomate confite, mollica au jambon cru, citron *	26€
Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri, chou kale, réduction de barbes au Noilly Prat	32€
Poisson du moment, légumes glacés au beurre de wakamé, beurre blanc au miso	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	9€
Riz au lait, pralin noix de pécan **	7€
Tiramisu café, amaretto	8€
Pavlova, crème citron, mangue et passion	8€