

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 (N°4 ou n°3 selon arrivage)	
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	12€
Calamars frits, coulis piquillos	13€
Poulpe plancha, pommes de terre, oignons rouges, olive Taggiasche	19€
Velouté de petits pois, huîtres pochées au dashi, émulsion iodée	14€
Couteaux plancha, molica chorizo	12€
Sardines plancha, focaccia, pesto trapanese	13€
Saucisse au vin blanc	4€/pièce

LES CRUS

Ceviche de dorade, leche de tigre, mangue, concombre, avocat	16€/26€
Tartare de thon taillé au couteau, condiment japonais, radis et pois gourmands	17€
Gravlax de truite, huile de ciboulette, maïs grillé, condiments agrumes	12€

* Selon arrivage

LA PÊCHE

Calamars snackés, riz rouge IGP, petits pois, pois gourmands, réduction thai	27€
Pavé de maigre, pommes de terre primeur, blettes, guanciale, jus de coquillages	28€
Thon mi-cuit plancha*, asperges vertes, chou pak choï, vierge de sésame	30€
Cocotte de coquillages en marinière, beurre persillé, frites maison	27€

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 épais, os à moelle, frites maison, salade	26€
Aloyau à partager, os à moelle, frites maison, salade	70€

LE SUCRE

Fromages de Chez Pierre	12€
Tiramisu maison	8€
Mousse au chocolat liégeois, grué de cacao	8€
Perle du Japon, coco, mangue, cacahuète	8€
Tartelette à la fraise, crèmeux chocolat blanc, yaourt grec	10€