

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, aïoli	8€
Bigorneaux, aïoli	6€
Bouquet de crevettes Madagascar bio	11€

TAPAS IODÉES

Croquetas de chipiron à l'encre	12€
Calamars frits, coulis piquillos	13€
Cocotte de moules à la crème, cochon et graisse de canard	11€
Poulpe plancha, courge rôtie au miso, ketchup de courge	19€
Saint-Jacques coquilles, beurre de mandarine, salade d'endives	13€
Soupe de poissons, toast de rouille	12€
Saucisse au vin blanc	4€/pièce

LES CRUS

Ceviche de bar, leche de tigre, radis read meat, pickels jalapeño	16€/26€
Mulet en carpaccio, fenouil, orange, gel citron	13€

LA PÊCHE

Linguines alla vongole, mollica citron et persil	26€
Noix de Saint-Jacques, poireaux confits, champignons, réduction de bardes	30€
Soupe de poisson comme une bouillabaisse, toast de rouille	27€
Le poisson du moment, légumes glacés au dashi, sauce saké	

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

Saucisse au couteau, polenta maïs grand roux, salade d'endives	27€
Faux-filet Blonde d'Aquitaine, frites maison, salade	30€

LE SUCRE

Fromage affiné	12€
Crumble aux pommes, badiane, espuma de foin	8€
Poire pochée aux épices, crème de Genepi, craquant amande	8€
Tartelette chocolat, noisettes caramélisées	7€
Tiramisu maison	7€