

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 *	12€
Calamars frits, coulis piquillos *	13€
Assiette de pimientos del padron frits	10€
Sardines à la plancha, gremolata et toast de pissaladière *	11€
Palourdes en cocotte, huile thaï et cébettes	11€
Ceviche de dorade, pico de gallo, chips de maïs	14€
Tartare de thon, comme du boeuf	16€
Poulpe plancha, taloa, boudin noir, pickles de cerise	19€
Saucisse au vin blanc	3€/pièce

LES CRUS

Ceviche de dorade, pico de gallo, chips de maïs, pommes de terre confites ou salade	26€
Tartare de thon rouge comme du boeuf, frites et salade	27€
Tiradito d'espadon, marinade ananas, poivron vert, piment doux	20€

* Gluten

** Allergène

LA PÊCHE

Linguines alla vongole, mollica persil, citron *	26€
Espadon, tomates anciennes, aubergine fumée, vierge basilic, tomate, pignons de pin **	27€
Poisson du moment, légumes grillés, sauce safran et agrumes	32€

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), os à moelle, frites maison, salade	30€
--	-----

LE VÉGÉTAL

Aubergine alla parmigiana, crème de scamorza*	25€
---	-----

LE SUCRE

Fromages affinés Beillevaire	12€
Riz au lait, praliné pistache	7€
Tartelette crémeux chocolat blanc, abricot, basilic *	8€
Fruits rouges, yaourt vanillé, crumble cacao	8€
Salade de melon et pastèque, sirop de menthe et pignons de pin **	7€