

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)	30€/60€
Huître spéciale du Banc d'Arguin « La Déguste » - Lionel Nadeau	2,5€/pièce
Huître Gillardeau - Marenne d'Oléron n°3	3,5€/pièce 8€
Bulots, aïoli	6€
Bigorneaux, aïoli	11€
Bouquet de crevettes Madagascar bio	

TAPAS IODÉES

Croquetas de chipirons à l'encre de seiche, coulis piquillos **	11€
Calamars frits à la coréenne aigre-doux **	12€
Tentacule de poulpe laquée au ponzu, courge au miso *	17€ 10€
Cocotte de moules à la crème de cochon	14€
Ceviche de dorade, radis red meat, grenade, crémeux d'avocat	3€/
Saucisse au vin blanc	pièce

LES CRUS

Ceviche de dorade, radis red meat, grenade, crème d'avocat, cassiolette de pommes grenailles confites	26€ 14€
Carpaccio de St Jacques, radis noir, champignons, vinaigrette soja	

* Gluten
* * Allergène

LA PÊCHE

Cocotte de moules à la crème de cochon, frites fraîches	19€
Risotto aux gambas, potimarron, noisettes, et pickles de poire*	24€
St Jacques snackées, choux-fleur en texture, beurre noisette en persillade	26€
Poisson du moment, mousseline de carottes jaunes, carmines braisées, beurre blanc à l'orange	27€

LE POISSON QUI SE PARTAGE

Disponibilité, poids et prix selon arrivage

Bar de ligne pour 2 personnes
Turbot pour 2 personnes
Dorade Royale pour 2 personnes

LA TERRE

Pièce du boucher grillée, frites fraîches, salade	27€
(Provenance selon arrivage)	

LE SUCRE

Fromages affinés Beillevaire	12€
Tiramisu café, amaretto*	7€
Mousse au chocolat liégeoise, gruë de cacao	8€ 8€
Crumble aux pommes basse température, espuma au foin**	7€
Riz au lait, pralin noix de pécan*	12€
Irish coffee	