

LE BATEAU PHARE

TAPAS A PARTAGER

- **Houmous onctueux, huile d'olive & pain grillé maison** 9€
Creamy hummus, olive oil & homemade toast
- **Tzatziki frais au concombre, menthe & pain grillé maison** 9€
Fresh tzatziki with cucumber & mint & homemade toast
- **Patatas bravas croustillantes & sauce épicée ou frites maison** 9€
Crispy patatas bravas & homemade spicy sauce
- **Arancini cœur fondant à la mozzarella X 3** 10€
Arancini with a melting mozzarella center x 3
- **Arancini relevé au chorizo X 3** 12€
Arancini with a spicy chorizo center x 3
- **Burrata crémeuse, tomates d'été, radis, basilic frais** 12€
Creamy burrata, summer tomatoes & fresh basil
- **Tartare de poulpe citronné, herbes fraîches & huile d'olive** 15€
Lemon octopus tartare, fresh herbs & olive oil
- **Vitello tonnato, veau fondant & sauce au thon délicate** 15€
Vitello tonnato, tender veal & delicate tuna sauce
- **Une sélection de Charcuterie & fromages d'Italie & Espagne** 26€
A selection of charcuterie & cheeses from Italy & Spain

TAPAS TO SHARE

LES FRAICHEURS

- **La Grecque - feta, concombre, tomates, olives & huile d'olive** 13€
The Greek - feta, cucumber, tomatoes, olives & olive oil
- **Caponata sicilienne, légumes confits & douceur aigre-douce** 13€
Sicilian caponata, confit vegetables & sweet and sour flavor
- **Carpaccio de pastèque & scamorza fumée, fraîcheur estivale** 13€
Watermelon carpaccio & smoked scamorza cheese, summer freshness

FRESHNESS

LES MENUS ENFANTS

- **STEACK HACHE FRITES MAISON** 12€
MINCED STEAK WITH HOMEMADE FRIES
- **POISSON PANE MAISON** 12€
HOMEMADE BREADED FISH

CHILDREN'S MENUS

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

- **Linguine burrata crémeuse, basilic frais** 18€
Creamy burrata linguine with fresh basil
- **Burger méditerranéen** +frites maison, bœuf, fromage manchego, roquette & sauce maison 18€
Mediterranean burger with beef, manchego cheese, arugula, and house sauce + homemade fries
- **Burger de poisson croustillant & sauce tartare + frites maison** 18€
Crispy fish burger with tartar sauce + homemade fries
- **Moussaka fondante, aubergines & viande mijotée** 18€
Melting moussaka with eggplant and braised meat
- **Kefta grillées, boulghour parfumé & tzatziki frais** 20€
Grilled kefta with fragrant bulgur and fresh tzatziki
- **Poulpe grillé, polenta & huile d'olive citronnée** 22€
Grilled octopus with homemade mashed potatoes and lemon-infused olive oil

LES DESSERTS

DESSERTS

- **Panna cotta chocolat, texture fondante & gourmande** 8€
Chocolate panna cotta, with a melt-in-your-mouth, indulgent texture
- **Salade de fruits frais, selon l'inspiration du jour** 8€
Fresh fruit salad, according to the chef's inspiration of the day
- **Riz au lait crémeux, noisettes caramélisées** 8€
Creamy rice pudding with caramelized hazelnuts

LES EAUX MINERALES 1L

MINERAL WATERS 1L

- **Badoit** 6€
- **Evian**..... 6€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

- **Expresso** 2.50€
- **Café crème, double expresso**..... 5€
- **Cappuccino, Latte Caramel** 6€
- **Chocolat Maison** 6€
- **Thé ou infusion** 4.50€
- **Supplément lait végétal (amande ou coco)** 0.50€

+1€ après 17h hors repas