

Menu



ENTRÉES & PLAISIRS À PARTAGER

« Assiettes à savourer en toute convivialité »

Plates to enjoy in good company

PLANCHE CRÉOLE : 59 €

Langoustines, ouassous,
demi-queue de langouste, salade
de pommes de terre sauce créole,
bananes plantains frites, crabe farci,
accras, tartare de poisson du jour

CREOLE PLATTER:

*langoustines, crayfish,
half-lobster tails, Creole potato
salad, fried plantains, stuffed crab,
accras, daily fish tartare*

• **OUASSOUS À LA PLANCHA** épices cajun,
beurre ail citronné 28 €
Grilled crayfish, Cajun spices, lemon garlic butter

• **ACCRAS** de thon, sauce créole 21 €
Tuna accras, Creole sauce

• **CRABE FARCI** 21 €
Stuffed crab

• **NEMS DE POISSON** 28 €
Fish spring rolls

• **PISSALADIÈRE** 18 €
Southern-style onion tart with anchovies and olives

• **BRUSCHETTA** au caviar d'aubergines,
jambon cru, roquette, pignons, boule de mozzarella 26 €
*Eggplant caviar bruschetta, cured ham, arugula,
pine nuts, mozzarella ball*

• **BRIE À LA TRUFFE** : salade, tomates cerises, pain toasté 24 €
Truffle Brie, salad, cherry tomatoes, toasted bread

• **ASSIETTE DE FROMAGES** : brie à la truffe, comté 18 mois, Saint-Nectaire, Tête de Moine 24 €
Cheese platter: truffle Brie, 18-month aged Comté, Saint-Nectaire, Tête de Moine

• **FRITTURA** de calamars et crevettes d'Argentine, tempura de courgettes, mayonnaise épicée 28 €
Fried calamari & Argentine shrimp, zucchini tempura, spicy mayo

• **CRISPY SPICY TUNA** : riz sushi frit, tartare de thon épicé, zeste de citron 26 €
Crispy spicy tuna: fried sushi rice, spicy tuna tartare, lemon zest

• **TACOS** bœuf ou poisson : oignons, poivrons, mousse d'avocat, sauce salsa, zeste de citron vert 25 €
Beef or fish tacos: onions, bell peppers, avocado mousse, salsa, lime zest



SOUPES

- **KOKÉ RÈD SOUP** : dombrés et lentilles, crevettes d'Argentine 23 €
Koké Rèd Soup: Créole dumplings with spiced lentils, Argentine shrimp
- **BISQUE** de langouste en croûte d'amandes 20 €
Lobster bisque with almond crust



LES TARTARES & CARPACCIOS GOURMANDS

« Une sélection de tartares et carpaccio finement préparés,
où la générosité des terres rencontre la fraîcheur iodée de la mer. »

A selection of finely prepared tartares, where rich land flavors meet fresh sea tastes.

- **TARTARE DE BŒUF** : fleur de sel, échalotes, persil, câpres frits, cornichons et sauce Worcester 22 € / 29 €
Beef tartare: fleur de sel, shallots, parsley, fried capers, pickles and Worcester sauce
- **DUO DE TARTARES DE POISSON** : avocat, échalotes, gingembre, persil, zeste de citron 22 € / 29 €
Fish tartare duo: avocado, shallots, ginger, parsley, lemon zest
- **CEVICHE DE SAUMON** : leche de tigre, yuzu, zeste de citron, gingembre, coriandre, échalotes 22 € / 29 €
Salmon ceviche: leche de tigre, yuzu, lemon zest, ginger, coriander, shallots
- **MOJITO DE CRABE** : guacamole, épinards, menthe, edamame, concombre, oignons, huile de sésame, vinaigre de riz 28 €
Crab mojito: guacamole, spinach, mint, edamame, cucumber, onions, sesame oil, rice vinegar
- **CARPACCIO DE GAMBAS** aux agrumes 29 €
Shrimp carpaccio with citrus
- **CARPACCIO DE BŒUF WAGYU** : roquette, parmesan, pignons, pickles d'oignons, cive, huile d'olive, câpres 30 €
Wagyu beef carpaccio: arugula, parmesan, pine nuts, pickled onions, chives, olive oil, capers



SALADES & DÉLICES CROQUANTS

« Des salades riches en saveurs et textures pour un plaisir croquant et vitaminé. »

Salads rich in flavors and textures for a crunchy and refreshing pleasure.

- **SALADE SIGNATURE** : roquette, avocat grillé, oignons confits, magret de canard fumé, poires, feta, croûtons, vinaigrette balsamique 26 €
Signature salad: arugula, grilled avocado, caramelized onions, smoked duck breast, pears, feta, croutons, balsamic vinaigrette
- **SALADE DE CHÈVRE** : pain toasté, miel, noix, tomates séchées 25 €
Goat cheese salad: toasted bread, honey, walnuts, sun-dried tomatoes
- **SALADE CARDINI** : poulet, tomates, croûtons, bacon, parmesan, pesto 26 €
Cardini salad: chicken, tomatoes, croutons, bacon, parmesan, pesto
- **SALADE CARIBÉENNE** : ouassous, avocat, pamplemousse grillé, mangue, pickles d'oignons, gingembre, vinaigre passion/mangue 27 €
Caribbean salad: crayfish, avocado, grilled grapefruit, mango, pickled onions, ginger, passionfruit/mango vinegar
- **POKÉ BOWL** Poisson au choix ou Tofu : riz sushi, chou rouge, concombre, avocat, mangue, edamame, maïs, sésame 26 €
Poke bowl Fish of your choice or Tofu: sushi rice, red cabbage, cucumber, avocado, mango, edamame, corn, sesame
- **BURRATA** (125 g) : tomates anciennes, prosciutto, pistaches 26 €
Burrata (125 g): heirloom tomatoes, prosciutto, pistachios



MENU ENFANT KIDS MENU

20€

- **PLAT AU CHOIX**
CHOICE OF MAIN COURSE:
 - Pasta
 - Poulet pané / *Breaded chicken*
 - Saumon grillé / *Grilled salmon*
 - Steak haché / *Steak*

Servi avec / *Served with:*

- **Frites maison** / *Homemade fries*
- **SODA**
- **BOULE DE GLACE** /
SCOOP OF ICE CREAM



LAMER

« Poissons, crustacés, calamars, préparations iodées ».

Fish, shellfish, squid, sea flavors

- **CALAMARS** à l'ail et au persil, aioli, salade japonaise 34 €
Garlic parsley calamari, aioli, Japanese salad
- **LOUP DU CHILI**, légumes sautés à l'ail, poireau frit, sauce raisins & cranberries 48 €
Chilean sea bass, garlic sautéed vegetables, fried leek, grape & cranberry sauce
- **TATAKI DE THON**, brunoise de légumes, poireau frit, sauce ponzu maison 39 €
Tuna tataki, vegetable brunoise, fried leek, homemade ponzu sauce
- **TENTACULES DE POULPE GRILLÉES**, mousseline de pommes de terre, caramel d'épices, crumble de fêta 39 €
Grilled octopus tentacles, mashed potatoes, spiced caramel, feta crumble
- **GAMBAS FLAMBÉES**, sauce brandy, asperges, baby carottes, tomates cerises 45 €
Flambéed jumbo shrimp, brandy sauce, asparagus, baby carrots, cherry tomatoes

- **DORADE ROYALE** entière fraîche, riz parfumé, légumes, sauce beurre blanc au safran 48 €
Whole fresh sea bream, fragrant rice, vegetables, saffron beurre blanc sauce

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES - 10 €

- Riz parfumé / *Fragrant rice*
- Bananes frites / *Fried plantains*
- Salade / *Salad*
- Légumes sautés / *Sautéed vegetables*
- Frites maison / *Homemade fries*
- Purée de pommes de terre / *Mashed potatoes*
- Frites de patates douces / *Sweet potato fries*

Supplément bacon
/ *Extra Bacon* — 5 €

- **BAR DE LIGNE** entier à partager : purée maison, légumes, beurre aux agrumes 90 €
Whole line-caught sea bass to share: homemade mashed potatoes, vegetables, citrus butter



LA TERRE

« Viandes savoureuses, jus réduits »

Savory meats, reduced sauces

- **ONGLET DE BŒUF ANGUS - 300 GR** : frites maison, ail confit, sauce au choix 39 €
Angus hanger steak: homemade fries, confit garlic
- **DEMI-POULET FERMIER RÔTI**, pommes de terre wedge à l'ail 33 €
Half roasted farm chicken, garlic potato wedges
- **POITRINE DE PORC «HÉRITAGE»** Cuite basse température, croustillante, polenta, légumes, sauce BBQ & mayonnaise épicée 37 €
Slow-cooked Heritage pork belly, crispy, polenta, vegetables, BBQ sauce & spicy mayo
- **POULET MARINÉ BBQ**, sauce créole, riz parfumé, bananes frites 30 €
BBQ-marinated chicken, Creole sauce, fragrant rice, fried plantains
- **CÔTE DE PORC «HÉRITAGE» - 400 GR** , artichaut, persil, ail entier confit 42 €
Heritage pork chop, artichoke, parsley, whole confit garlic
- **CÔTE DE BŒUF «HÉRITAGE» 1,2 KG** : pommes de terre à l'ail, légumes, sauce au choix 135 €
Heritage rib steak: garlic potatoes, vegetables, choice of sauce



SAUCES — 6 €

- Champignons / *Mushroom* • Poivre / *Pepper* • Morilles / *Morel* • Roquefort / *Blue cheese*



PASTA GÉNÉREUSES & CRÉATIVES

« Pâtes généreuses, recettes inspirées »

Gourmet pastas, inspired recipes

- **SPAGHETTI VONGOLE** : palourdes, tomates cerises, vin blanc, persil 34 €
Spaghetti Vongole: clams, cherry tomatoes, white wine, parsley
- **RIGATONI LTC** : pesto, basilic, épinards, ricotta aux tomates séchées, pistaches 25 €
LTC Rigatoni: pesto, basil, spinach, sun-dried tomato ricotta, pistachios
- **PACCHERI À LA BISQUE MAISON**, langoustines grillées à la plancha 43 €
Paccheri pasta with homemade bisque, grilled langoustines
- **RAVIOLES DE RIS DE VEAU**, cèpes, foie gras, sauce morilles 46 €
Sweetbread ravioli, porcini mushrooms, foie gras, morel sauce

Pasta lovers
envie de partager?

Toutes nos pâtes peuvent être servies
en portions pour deux ou plus.
Demandez à votre serveur.

*Our pasta dishes can be served in sharing
portions, for two or more guests.
Ask your waiter for a unique sharing
experience.*

Les classiques du comptoir

Des classiques chics revisités avec goût,
à savourer à toute heure.

Chic classics revisited with flavor, to enjoy anytime.

- **CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ :**

tomate, salade, œuf dur, fromage frais,
concombre, frites maison 24 €

*Smoked salmon club sandwich: tomato, lettuce,
hard-boiled egg, cream cheese, cucumber, homemade fries*

- **CLUB SANDWICH POULET :**

mayonnaise, œuf dur, bacon, salade,
tomate, frites maison 24 €

*Chicken club sandwich: mayo, hard-boiled egg,
bacon, lettuce, tomato, homemade fries*

- **BURGER WAGYU,** sauce LTC, tomate,
oignons caramélisés, salade, frites maison 29 €

*Wagyu burger, LTC sauce, tomato,
caramelized onions, lettuce, homemade fries*

- **HOT DOG LTC,** oignons confits et crispy,
chips de pommes de terre maison, sauce épicée 22 €

*LTC hot dog, confit and crispy onions, homemade
potato chips, spicy sauce*

- **PANINI AU PESTO :**

roquette, prosciutto frit, tomate, mozzarella 23 €

Pesto panini: arugula, fried prosciutto, tomato, mozzarella