

Moët & Chandon Ice Edition

servi avec des fruits rouges, menthe, citron vert

bouteille 75,00

The Food Bar Signature Gin and tonic

Gin Mare, Schweppes tonica,
romarin et basilic

11,50

Mai Tai

Rhum vieilli, amaretto, orange,
ananas, citron vert, angostura

8,50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

7,50

Daiquiri frozen

Fraise: rhum blanc, citron vert, sucre
et des fruits à choisir 9,50

Classique: rhum blanc, citron vert, sucre
8,50

ENTRÉES DE LA MER ET DE LA TERRE

Soupe au yaourt froide concombre, noix, citron vert, herbes fraîches	7,50
Soupe de tomates a notre manière	7,50
Dim sum 4 saveurs, porc, poulet, boeuf, crevettes mayonnaise de wasabi, sauce soja	12,50
Carpaccio de filet de veau mayonnaise de Truffe noire, roquette et parmesan	14,50
Crevettes en panko écume de soja, mayonnaise de wasabi	12,50
Poulpe sauce mirin, échalotes, pommes de terre et aïoli d'ail noire	14,50

TARTARE

Filet de veau
steak tartare classique
14,75 / 24,75*

Tartare de thon
oeuf poché, avocat
et truffe noire
16,75 / 24,75*

*Servi avec frites et salade

SALADES

César classique poulet panés, tomates, anchois, parmesan, croûtons	12,50
Burrata tomates écologiques, basilique, olives noires	12,50
Salade de chèvre chaud noix, pommes déshydrate, pousses, Tapenade et peperonata	12,75
Quinoa Tabule, mangue, orange, avocat, tartare de tomate	10,50
Citrouille, au four avec fromage feta noix, tomate, raisins secs et roquette	10,00

POUR PARTAGER minimum 2 personnes

Plat The Food Bar Jambon ibérique, huîtres, crevettes, nigiri de bar, sashimi, steak tartare	p.p. 22,50
---	------------

HUÎTRES

Gillardeau No 1	l'unité	4,25
Perles de Valence No 1	l'unité	4,00
Huître fin de claire	l'unité	3,50
Dégustation d'huîtres 2 perles de Valence, 2 Gillardeau, 2 fin de claire	6 unités	23,50

FRUITS DE MER DE LA RÉGION

Moules marinière ou style thaï	12,50
Palourdes à l'ail, beurre et coriandre	16,50

THE FOOD BAR

BY REPUBLIC ©

DE LE TERRE

Hamburger de viande Angus premium 250 gr.	14,50
Filet de veau "monsieur" Sauce béarnaise 36 jour de maturation 200 gr.	24,50
Filet de veau "madame" Sauce béarnaise 36 jour de maturation 140 gr.	19,50
The Food Bar steak sauce au poivre 28 jour de maturation 250 gr.	21,50
Boeuf angus rib eye sauce chimichurri 36 jour de maturation 300 gr.	28,50
côtelette de porc ibérique cuit à basse température dans son jus, chou rouge cuit avec des graines de fenouil, granny smith chutney a la mode "Foodbar"	19,50
Epaule d'agneau sauce au vin rouge a basse température	21,50
Asperges oeuf poché, enoki, truffe fraîche, purée de pomme de terre, sauce au vin rouge	19,50
Peking duck crêpes style mandarin, confit de canard, sauce hoisin	19,75
Chateaubriand 450 gr. (min.2pers.) p.p. préparé à la table, légumes de saison, pommes de terre au romarin, sauce béarnaise	29,50

DE LA MER

Thon rouge, sauce au yaourt, concombre, ail 200 gr.	18,50
en croûte de 4 poivre, de notre côte	
Suprême de saumon, sauce au safran en croûte d'herbes et d'amandes	18,50
Filet de bar a la marinière Palourdes, crevettes, moules, tomates, persil	21,50
Crevettes royales à l'ail (7 pièces) Ail, feuille de citron, coriandre, oignon rouge, piment doux	16,50
Homard au barbecue 500 gr.	37,50
Homard a la marinière 500 gr.	47,50
Crabe royal, bouilli ou grillée prix pour 100 gr.	13,50
servi avec 3 sauces froides	

Notre restaurant a des informations sur les produits allergènes
présents dans le menu, veuillez demander à votre serveur.

AU FOUR DE NOTRE CÔTE

(poisson ou homard entier)

Bar ou dorade en croûte de sel ou a la marinière	prix par kilo	59,50
Homard sauvage a la marinière de la côte d'Ibiza	prix par kilo	110,00
Sole Hollandaise meunière ou grillé	(500 GR)	32,50

PÉROU / JAPON

Ceviche de saumon lait de coco, piment, lima	9,50
Ceviche de bar mangue, pamplemousse, coriandre et poivrons	14,50
Sashimi bowl coquilles Saint-Jacques, loup de mer, saumon, thon, œufs de poisson	21,50
Suplement crabe royal, bouilli ou grillée prix pour 100 gr.	13,50
Poke bowl - sushi style Hawaii légumes, saumon, thon et bar	19,50

ITALIE

Raviolis aux épinards ricotta, sauge, beurre et parmesan	14,50
Risotto aux fruits de mer crevettes, moules, poulpe et palourde	18,50
Linguini frutti di mare avec crevettes, moules, fruits de mer, crevettes, moules, pulpe, palourde	18,50

ASIATIQUE

Curry vert de poulet style thai avec riz basmati, coriandre, légumes croquants	17,50
Curry rouge d'agneau thaïlandais coriandre, chutney de mangue, papadum	18,75
Saté de poulet sauce cacahuète, pain de crevette, atjar tjampoer, haricots verts, aigre-doux	18,50

PAN BAO

Saumon croquant, fenouil, estragon, aïoli, soja, gingembre	17,50
Poulet croquant, coriandre, chou blanc style tjampoer, soja, gingembre	17,50

GARNITURES

Frites	3,50
Pomme de terre ail et romarin	3,50
Pomme de terre aux beurre et fines herbes	3,50
Salade verte	4,50
Petits légumes de saison aux beurre et fines herbes	4,75