



# Menu

CARTE DU MIDI

## Entrées

### TATAKI DE THON ROUGE 14€

Thon albacore snacké et mariné, mayonnaise au wasabi, champignons shimeji, wakamé

### TOMATES BURRATA 14€

Tomates Marmande, Burrata di Bufala, pêche, basilic frais, focaccia au romarin

### SALADE FRAÎCHEUR 13€

Mélange de salade, ricotta, pêche rôtie au miel, tomate Marmande, fenouil

### CARPACCIO DE BOEUF 16€

Carpaccio de boeuf, Parmigiano Reggiano AOP, roquette, vinaigre balsamique, câpres

## Desserts

### BRIOCHE PERDUE 12€

Noisettes grillées, Nutella, glace vanille macadamia, fruits rouges

### SUNSET PAVLOVA 10€

Meringue française, chantilly au citron vert, fruits rouges

### PROFITEROLES 10€

Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly

## Plats

### CÔTE DE VEAU 26€

Côte de veau rôtie au thym, purée de pommes de terre maison, jus corsé

### SALADE CÉSAR 19€

Sucrine, poulet croustillant, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, croûtons, lard grillé, sauce césar

### TARTARE DE BOEUF 21€

Tartare de boeuf au couteau, cornichons, câpres, échalotes, persil, accompagné de frites et salade

### GAMBAS 26€

Gambas sauvages poêlées et flambées au cognac, pétales d'ail confit, persillade, piment doux, tagliatelles et bisque, Parmigiano Reggiano AOP

### LE VÉGÉ 19€

Aubergine entière rôtie au four, labneh, zaatar, huile d'olive, grenade, brisures de noix

### SUNSET BURGER 21€

Bun brioché, steak haché Black Angus, cheddar fumé, compotée d'oignons, poitrine de porc grillée, accompagné de frites et salade

## Menu enfant

### POULET CROUSTILLANT OU FISH AND CHIPS 15€

Accompagné de frites, boule de glace et sirop à l'eau



# Menu

CARTE DU SOIR

## Tapas

<b>CHIPIRONS À LA PLANCHA</b>	12€
En persillade	
<b>CHIPIRONS À LA PLANCHA</b>	15€
Au chorizo grillé	
<b>FILETS DE POULET CROUSTILLANTS</b>	12€
Sauce sweet chili	
<b>CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE</b>	12€
<b>CREVETTES PANKO</b>	12€
<b>GYOZAS</b>	13€
Crevette ou Poulet	
<b>PATATAS BRAVAS</b>	10€
Sauce bravas épicée ou aioli	
<b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ENTIERS</b>	12€
Persillade, pétales d'ail	
<b>ASSIETTE DE POULPE</b>	16€
À la galicienne	

## Desserts

<b>BRIOCHE PERDUE</b>	12€
Noisettes grillées, Nutella, glace vanille macadamia, fruits rouges	
<b>SUNSET PAVLOVA</b>	10€
Meringue française, chantilly au citron vert, fruits rouges	
<b>PROFITEROLES</b>	10€
Choux, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	

## Planches

<b>GRACIAS MAMA</b>	30€
Jambon serrano Duroc de chez Martinez Somalo, chorizo et saucisson de bellota, Lomo Extra Duroc, pâté du moment	
<b>CHEESE LOVER</b>	30€
Sélection de Marie Quatrehomme M.O.F et La Vie de Château	
<b>MAMA LOVER</b>	32€
Mixte de Gracias Mama et Cheese Lover	
<b>SUNSET</b>	32€
Haddock fumé, crevettes roses, tataki de thon, saumon gravlax à la vodka, rillettes de poisson, crevettes panko, mayonnaise aux herbes	
<b>SUNRISE</b>	29€
Sticks de légumes crus : carottes, concombre, chou-fleurs, houmous, guacamole, tzatziki et pain pita grec	
<b>LES DARONS</b>	36€
Pièce du boucher ≈400g à partager avec échalotes confites, sauce au poivre, chimichurri, patatas bravas	
<b>CÔTE DE BOEUF</b>	90€
<b>1,2KG À PARTAGER</b>	
Avec os à moelle et frites, sauce au poivre	