

O<sup>2</sup> points

Restaurant du CNTL

CARTE  
PRINTEMPS - ÉTÉ  
2025

# COCKTAILS 12.50€

**MOSCOW MULE** VODKA, CITRON VERT,  
SUCRE DE CANNE & GINGER BEER.

TÉQUILA, CITRON JAUNE, TRIPLE SEC,  
SUCRE DE CANNE PURÉE DE FRAMBOISE.

**MARGARITA  
FRAMBOISE**

**MOJITO** HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE,  
CITRON VERT, SUCRE ROUX, ANGOSTURA BITTER.

HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT,  
SUCRE DE CANNE, ALLONGÉ AU CHAMPAGNE.

**MOJITO  
ROYAL**

**PINK LOVER** CRÈME DE FRAMBOISE, JUS ÉXOTIQUE, CHAMPAGNE.

APÉROL, PROSECCO, TRANCHE D'ORANGE.

**SPRITZ**

**PIÑA COLADA** RHUM HAVANA, CRÈME DE NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS.

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, PROSECCO, BASILIC

**ST-GERMAIN SPRITZ**

**ESPRESSO MARTINI** VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CAFÉ EXPRESSO

# COCKTAILS SANS ALCOOL 09.00€

**VIRGIN PINA COLADA** SIROP SANS ALCOOL PARFUM RHUM,  
CRÈME DE NOIX DE COCO,  
JUS D'ANANAS.

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT,  
SUCRE DE CANNES, LIMONADE.

**VIRGIN MOJITOS**

**PUSSY FOOT** JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS,  
JUS EXOTIQUE, SIROP DE GRENADINE.

Pour commencer  
ou à partager..

# TAPAS

9.50€

Les tapas ne sont servis que dans le cadre de l'apéritif  
ou de l'attente de vos plats.  
Ils ne peuvent être consommés dans le cadre d'un diner ou déjeuner.  
Merci de votre compréhension.

Au jour le Jour, CLAIRE vous proposera en plus de ceux-ci-dessous, 2 tapas selon les arrivages du jour.  
Vous pourrez les retrouver sur notre carte Suggestions.

**SARDINES FARCIES ET PANÉES**, insert ricotta persillée.

**FINGER DE DAURADE EN HABIT DE PANKO ET ALGUES "DUCE"**, mayonnaise au Yuzu.

**RAVIOLIS DE LOTTE « VAPEUR » MAISON**, touche de citronnelle.

**MINI TACOS DE BONITE MÉDITERRANÉENNE**, et Aubergine.

**TEMPURA DE RICOTTA**, à l'Ail des Ours.

**CARPACCIO DE BOEUF & NOIX DE ST JACQUES**, à la truffe.

**POULETS FRITS**, Panure Panko & sauce Thai.

**PANISSES MARSEILLAIS**, juste frits et sauce Rouille Provençale.

**MOULES GRATINÉES**, au beurre de bisque de crustacés.

Par Claire BOUGUEN.

# TERRE

**TARTARE BOEUF CHAROLAIS,**  
28.00€

Tartare 180 Grammes à l'Italienne tomate séchées,  
olives noires, câpres, frites & légumes.

**PLUMA DE COCHON « PATA NEGRA »**  
**100 % BELLOTA** (Env. 300 Grammes)  
42.00€

**Cochon Noir Ibérique**, une race porcine autochtone de la  
péninsule ibérique, reconnue pour sa qualité exceptionnelle.  
C'est un morceau de viande très tendre et très savoureux.

## DECOUVERTE DE VIANDE RACÉE (Selon l'arrivage)

à partager pour 2 personnes.

**COTE DE BŒUF BLACK ANGUS « USA »**  
**CERTIFIÉ USDA** (Env. 1.3 Kg),  
Tarif pour 2 personnes, 139.00€

Découvrez la rareté et la qualité prestigieuse de notre COTE DE BŒUF  
(Ribeye Steak) Black Angus Prime.  
Appréciez la tendreté et la saveur incomparables de cette pièce d'exception

**PICANHA « ARGENTINE »** (Env. 1/1.2 Kg),  
Tarif pour 2 personnes, 92.00€

La picanha ou pointe de rumsteak s'apparente au magret de canard  
mais sur le Bœuf. Cette couche de gras apporte toute la saveur et l'onctuosité  
à la viande.

**TOUTES LES VIANDES GRILLÉES** VOUS SONT PRÉSENTÉES AVANT CUISSON ET SONT ACCOMPAGNÉES  
D'UNE POÊLÉE DE POMMES DE TERRE GRENAILLE, SAUCE BÉARNAISE, SAUCE CHIMICHURI ET JUS DE VIANDE.  
À VOTRE DEMANDE, NOUS POUVONS RAJOUTER UNE POÊLÉE DE LÉGUMES DU MOMENT.

# MER

**ASSIETTE O'2 POINTUS,**  
Un déclinaison de saveurs  
37.00€

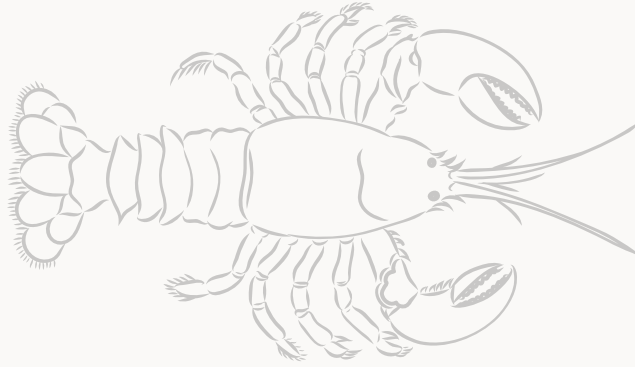
Raviolis de Lotte « VAPEUR » maison, touche de citronnelle.  
Mini Tacos de bonite Méditerranéenne & Aubergines.  
Tempura de Ricotta à l'Ail des Ours.  
Finger de daurade en habit de panjo et algues duce,  
Mayonnaise Yuzu.  
« Baguettine » Maison à la tomate séchée  
Algues wakame,  
Raviole croustillante, rilette de cabillaud et œuf de Lump  
Timbale de Riz à la Grenade et oignons frits en sauce Teryaky  
Risotto de Riz Vénéré à l'encre de seiche,  
quelques asperges vertes et Marinière de Coquillages.

**CABILLAUD**  
**EN CROUTE DE LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS**  
35.00€

## SUGGESTIONS DE CLAIRE

DE 29.00€ À 50.00€

Soucieux de la qualité des produits frais et de saison,  
c'est au fil des jours et « À la voix » que nous vous proposerons  
**les 2 ou 3 SUGGESTIONS de la Chef CLAIRE.**



## LA PÊCHE

Selon arrivage et météo...

### **POISSON FRAIS À LA PLANCHE**

10.00€ LES 100 GR.

Accompagné d'une sauce vierge, citron, écrasé de pommes de terre et à votre demande, quelques légumes du jour.

*Devant les caprices de la mer et notre choix délibéré de vous servir uniquement du poisson frais, c'est de « bouche à oreille » que l'on vous contera la pêche du jour.*

### **HOMARD BLEU DU VIVIER**

17.00€ LES 100 GR.

Accompagné d'une sauce vierge, citron, écrasé de pommes de terre et à votre demande, quelques légumes du jour.

### **LANGOUSTE ROYALE DU VIVIER**

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

22.00€ LES 100 GR.

Accompagné d'une sauce vierge, citron, écrasé de pommes de terre et à votre demande, quelques légumes du jour.

# DESSERTS

Notez que chaque semaine, trois desserts changent à la carte.

## **ANANAS,**

Rôti au miel et au gingembre, chantilly et noix de coco.

---

## **AGRUMES,**

Savarin punché, marmelade d'agrumes, chantilly.

9.00€

## **POMMES,**

Crumble juste tiédie, compote, glace vanille

9.00€

## **BROWNIE,**

Le classique aux Noix de Pécan juste tiédie, crème anglaise

9.00€

## **CRÈME BRULÉE,**

Traditionnelle au parfum Vanille Bourbon

9.00€

## **FRUITS DE SAISON,**

Saladine toute en fraîcheur

8.00€

## **GLACE ET SORBET PAR DEUX,**

Vanille . Chocolat . Café . Fraise .  
Citron . Fruits rouges . Fruit passion .

7.50€

## **CAFÉ GOURMAND,**

Expresso accompagné de 5 gourmandises

10.50€

## **THÉ GOURMAND,**

Thé noir ou vert, accompagné de 5 gourmandises

11.50€