

# O<sup>2</sup> pointus

Restaurant du CNTL



## 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.



## 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, laissez-vous surprendre par Claire qui vous concoctera 2 tapas en plus de ceux  
proposés ci-dessous, selon les arrivages du jour !  
Découvrez ces petites merveilles sur notre carte Suggestions.

**SARDINES FARCIES ET PANÉES**, à la ricotta persillée.

**HUITRES POCHÉES ET PANÉES**, vinaigrette à la Bordelaise.

**POËLÉE DE POULPES** au beurre d'algues fumées.

**RAVIOLIS MAISON** « Cèpes et Girolles » Frits.

**GRAVELAX DE SAUMON** à l'Hibiscus.

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

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

**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 tomates séchées, olives noires, câpres, frites & légumes.

**RAVIOLIS MAISON AUX  
CHAMPIGNONS DE SAISON,**  
30.00€

Jus réduit, quelques champignons poêlés, Chiffonnade de filet mignon de cochon gravelax Maison.

POSSIBILITE DE SERVIR SANS LE FILET MIGNON SUR SIMPLE DEMANDE

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

**PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE Premium  
Maison César Nieto** (Env. 300 Grammes)  
Servi pour 1 personne - 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.

**COTE DE BŒUF « SIMMENTAL »**  
(Env 1 Kg),  
Servi pour 2 personnes - 79.00€

La viande de Simmental est persillée, colorée et très fondante à la dégustation.

**PICANHA « ARGENTINE »**  
(Env 1 Kg),  
Servi pour 2 personnes - 89.00€

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,**  
36.00€

Gravelax Maison de Saumon à l'hibiscus,  
Raviole croustillante en insert de cabillaud et œuf de Lump  
Sardine farcie à la ricotta persillée, juste panée,  
Tartare de Thon Frais, artichaut croquant et pousse de Shizo vert,  
Algues wakame,  
Nouilles chinoises et légumes croquants en sauce Thai.

**PALOURDES, MOULES ET COUTEAUX**  
39.00€

Dans une version iodée de la « soupe au pistou »  
Chiffonnade de Bonite Méditerranéenne fumée par nos soins.

## 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

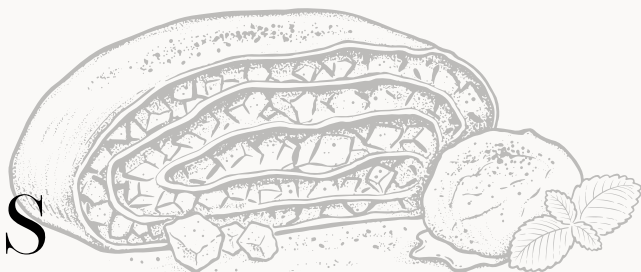
SUR COMMANDE UNIQUEMENT

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.

9.00€

## 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 SORBERT 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€

