

# Maybourne La Plage

## CAVIAR OSCIETRE

Servi avec des blinis, garnitures traditionnelles

20 grammes	60
30 grammes	90
50 grammes	140

### MISE EN BOUCHE

<b>Guacamole</b>	18
Pico de gallo, latina sauce <b>V</b>	
<b>Tacos de poisson C</b>	22
Sauce chipotle en mayonnaise & guacamole (3pcs)	
<b>Tacos de crabe</b>	26
Coleslaw, sauce à l'ail et au chilli (3 pcs)	
<b>Calamars frits</b>	24
Mayonnaise au combawa	
<b>Pata Negra « Cincos Jotas »</b>	38
Pan con tomate	
<b>Assiette de crudités – 2 personnes</b>	35
Crème de sésame et sauce aux anchois	

### POUR COMMENCER

<b>Salade de pastèque V</b>	26
Concombre, feta, oignons rouges, avocat, pistaches, menthe et olives Taggiasche	
<b>Salade Riviera</b>	32
Artichauts, tomates, thon, œufs de caille, céleri, radis, anchois, poivrons, oignons, concombres, olives, vinaigrette citron	
<b>Burrata des Pouilles V</b>	32
Tomates à l'ancienne, câpres, huile de basilic, vinaigrette au balsamique blanc	
<b>Crudo du jour C</b>	34
Sauce vierge, perles de citron, mangue et radis	
<b>Tataki de bœuf C</b>	34
Ail et chilli, quinoa frit, mayonnaise au wasabi, sauce vierge, pickles d'oignons rouges	

## À PARTAGER

<b>Pêche du jour – Poisson entier</b>	Prix/100g
Sauce méditerranéenne : citron, algues, câpres, olives, pistaches, 2 garnitures au choix	
<b>Homard d'Atlantique vivant</b>	Prix/100g
Grillé au beurre, garniture au choix	

### POUR CONTINUER

<b>Spaghetti Chitarra au citron</b> , parmesan et citrons confits	28
<b>Tagliolini alle vongole</b> , poutargue <b>C</b>	38
<b>Papardelle au Homard C</b>	56
Bisque, tomates cerises et estragon	
<b>Poulpe grillé</b>	42
Poivrons, tomates, pistaches et paprika fumé	
<b>Filet de poisson du jour C</b>	48
Courgettes rôties, tomates, citron et olives noires	
<b>Cheeseburger</b>	42
Sauce burger & aneth, garniture au choix	
<b>Coquelet</b>	
Marinade épicée, garniture au choix	42

### GARNITURES 12

<b>Salade verte</b> , tomates cerises
<b>Pommes de terre rôties</b> , oignons confits & romarin
<b>Aubergines rôties</b> , sauce yaourt et sésame
<b>Frites maison</b> , sel au romarin
<b>Haricots verts</b> , ail et persil

**ET AVEC DU CAVIAR !**



OSCIETRE 20€/5G **C**