

## DEJEUNER / LES SALADES REPAS - 23€

### **Salade Caesar du chef Laurent Barrière**

Mélange de salades bio, blancs de poulet au citron planchés, segments de citron, croûtons, câpres à queue, œuf poché

### **Salade Asiatique**

Mélange de salades bio, gambas grillées, lamelles de concombres, quartiers de tomates, pousses de soja, citronnelle, coriandre, choux chinois

### **Salade Méditerranéenne**

Mélange de salades bio, salade, Mozzarella di Bufala, courgettes, jambon de Parme, jambon blanc à la truffe

### **Salade Provençale**

Mélange de salades bio, quartiers de tomates bio, tranche de melon, légumes de Provence pressés

# the deck

by Spinaker

## Assiette de banderilles – 6 pièces de chaque 26 €

Mini-brochettes bœuf aux épices douces  
Mini-brochettes de volaille sauce yakitori  
Mini-brochettes d'encornet au pistou  
Mini-brochettes de saumon aux graines de sésame

## Assiette découverte - 4 pièces de chaque 28 €

Gyozas de volaille  
Crevettes panées  
Accras de morue  
Toasts tataki de thon et wakamé, sauce soja

## Assiette méditerranéenne – 2/3 personnes 30 €

Jambon blanc cuit à la truffe  
Tranches de mortadelle  
Tranches de jambon cru Serrano «30 mois d'affinage»  
Tranches de Manchego  
Pétales de tomates marinées  
Artichauts grillés  
Cornichons et croutons

## Assiette gourmande – 2/3 personnes 20 €

Mini tartelettes de saison  
Cannelés  
Meringues

# the deck

by Spinaker

## Côté sucré

**Sunday caramel ou chocolat : 3.50 €**

**Glaces et sorbets : la boule 2.50 €**

**Salade de fruits : 4.00 €**

**Pastel de Nata : 3.50 €**

**Paris-Brest : 4.00 €**