LA CARTE Ou MENU 62 €

Menu : Entrée – Plat -Dessert

Entrées : 19 €

Les 6 Huîtres de Camargue n°3 * 1-2-12-14

Le Tataki de thon et sésame, lamelles de courgettes et tomates cerises

Carpaccio de dorade, combawa, grenade * 6 – 12 – 13

Tataki de veau, sauce 'Tigre qui pleure' * 8 - 12 – 13 - 14

La Profiterole salée à la brandade et coulis poivronné * 4 – 8 - 12 - 13

* Allergènes

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Plats : 35 €

Le Filet de bar,

Purée de pois verts, asperges et fenouil croquants* 1 - 6 - 9 - 12 - 13

Les Saint-Jacques snackées,

Purée de chou-fleur à la vanille, réduction orange-vanille* 1 - 3 - 12 - 13 - 14

La Sole entière façon Meunière -400/500 gr

Purée de pommes de terre et tombée de jeunes pousses d'épinards*1 - 6 - 12 - 13 **Supp. 20 €**

Le Filet de bœuf français rôti

Petites pommes de terre grenailles persillées, jus corsé et échalotes confites *2 - 6 - 12 - 13

* Allergènes

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Desserts : 14 €

Le Cheese cake et son coulis de fruits rouges * 1 - 2 - 7- 12 - 13

Le Traditionnel Baba au rhum
Agrumes et raisins blancs au sirop * 1 - 2 - 3 - 12 - 13

Le Snickers
Mousse cacahuète, croquant cacahuètes, chocolat et caramel *1 -2- 3 - 5 - 7 - 13

L'Assiette de fromages * 1 - 12 - 13

* Allergènes

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Formule enfant (- 10 ans) 19€

Poisson du jour ou Filet de volaille

Purée de pommes de terre, riz ou pâtes * 1 - 2 - 6

*****

Pâtes Bolognaises,

Viande de bœuf hachée, oignons et tomates * 2 - 13

*****

2 Boules de glace * 2

* Allergènes

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Liste des allergènes

1. **Lait**
2. **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)
3. **Fruits à coque**
4. **Crustacés** (crabe, homard, crevettes, langoustines…)
5. **Œufs**
6. **Poissons**
7. **Arachides (cacahuètes)**
8. **Soja**
9. **Céleri**
10. **Moutarde**
11. **Graines de sésame**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** présents dans : vins, fruits secs, vinaigres, plats préparés.
13. **Lupin**
14. **Mollusques** (moules, huîtres, palourdes, escargots, calamars, etc.)

Provenance des viandes :
Veau et bœuf nés et élevés en France - Volaille élevée et abattue en France

"Après avoir saisi le service client et à défaut de réponse satisfaisante ou de réponse, dans un délai de 60 jours, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées figurent ci-après :

Saisine par voie postale : MTV – MEDIATION TOURISME VOYAGE, Service dépôt des saisines, CS 30958, 75383 PARIS CEDEX 08 Saisine
Par internet : Demande saisine – MTV, L'établissement Le Spinaker est adhérent à la M

édition Tourisme Voyage en tant qu'adhérent au syndicat professionnel « UMIH » dûment référencé sur le site