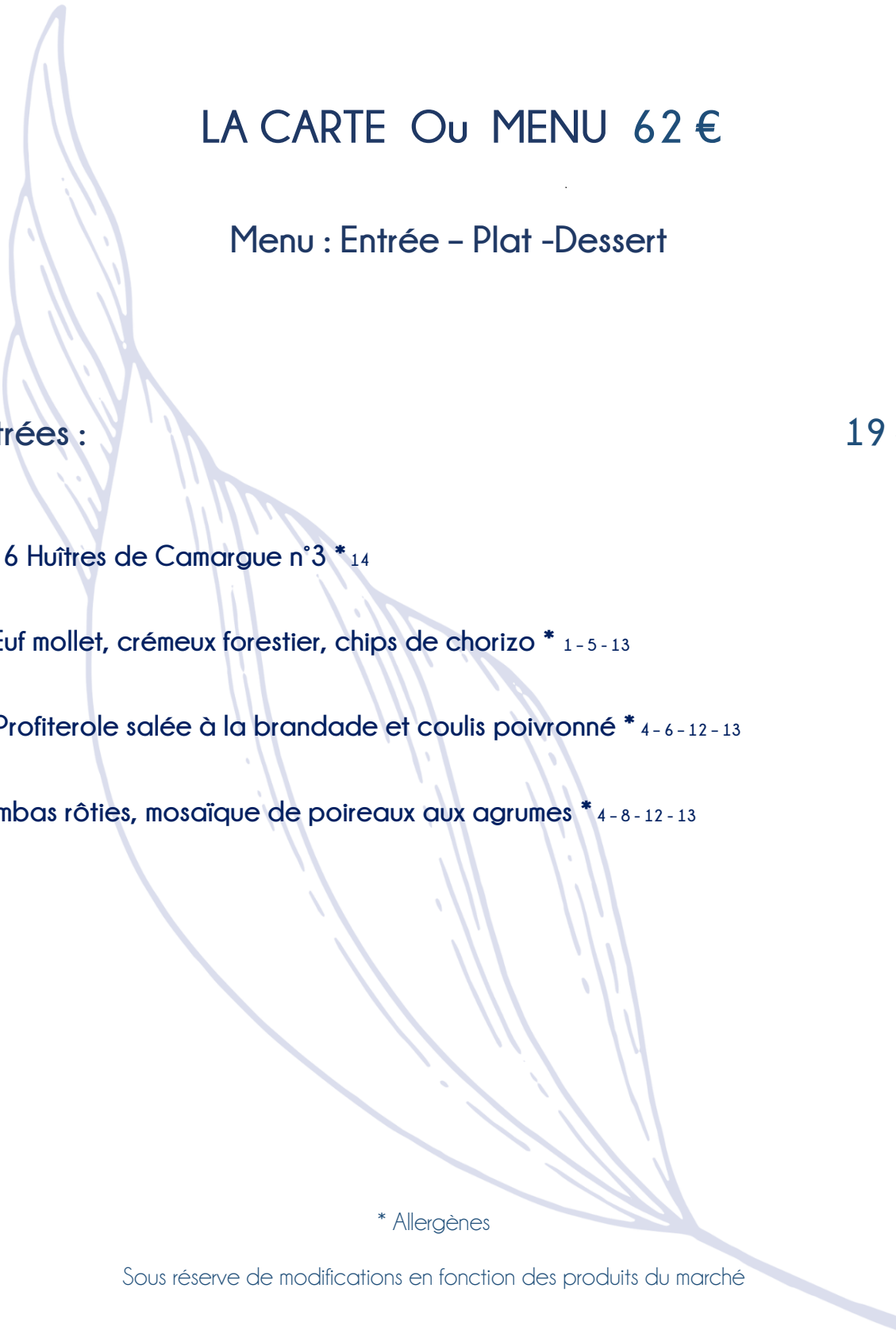




LA CARTE Ou MENU 62 €

Menu : Entrée – Plat – Dessert

Entrées :

19 €

Les 6 Huîtres de Camargue n°3 *¹⁴

L'Œuf mollet, crémeux forestier, chips de chorizo *¹⁻⁵⁻¹³

La Profiterole salée à la brandade et coulis poivronné *⁴⁻⁶⁻¹²⁻¹³

Gambas rôties, mosaïque de poireaux aux agrumes *⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹³

* Allergènes

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Plats :

35 €

Le Filet de bar snacké sur peau, mousseline de carottes et gingembre * 1 - 12 - 13 - 16

La Rouille de seiches en croûte à la Sétoise, riz de Camargue * 4 - 12 - 13

Les Saint-Jacques snackées, réduction à l'orange et vanille,

Purée de chou-fleur à la vanille * 1 - 3 - 12 - 14

La Sole entière façon Meunière -400/500 gr

Purée de pommes de terre et tombée d'épinards * 1 - 6 - 12 - 13

Supp. 20 €

Le Filet de bœuf français rôti

Petites pommes de terre et échalotes confites * 12

* Allergènes

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Desserts :

14 €

La Mousse au chocolat comme 'un millefeuille' *₁₋₂₋₇

Le Riz au lait, boule de glace caramel *₁₋₇

Le Paris-Brest au praliné et éclats d'amandes grillées *₁₋₂₋₃₋₇

L'Assiette de fromages de nos régions *₁

* 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 * 2-6

Pâtes Bolognaises,

Viande de bœuf hachée, oignons et tomates * 2

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

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