

# La carte

## LES ENTREES

Croustillant de gambas, mozzarella & légumes	9 €
Chèvre rôti en croûte d'épicéa et noix	8.5 €
Tartare de saumon aux épices fines	9 €
Assortiment de croustillants	9 €
Sushi au foie gras	13 €
Terrine de haddock, saumon fumé et granny-smith	9.5 €
Salade de crevettes, ananas & citronnelle	9.5 €
6 huitres spéciales « Joguet » N°3	13 €
12 huitres spéciales « Joguet » N°3	25 €

## MOULES

Moules marinières et frites fraîches	(500 g)	12.9 €
Moules au basilic thaï et frites fraîches	(500 g)	13.9 €

## SUSHI

	4 p	8 p	12 p	16 p
Assortiment de maki		8 €	12 €	
Assortiment de sushi	9 €	17 €	24 €	
Assortiment de sashimi		12 €	18 €	23 €
Assortiment de sushi/ maki		14 €	20 €	25 €
Assortiment sushi/maki/sashimi			24 €	

## LES PLATS

Penne aux moules et basilic	13.5 €
Brochette de saumon, bisque de langouste	14.9 €
Penne sautées aux fruits de mer	17.4 €
Cocotte de poulet, sauce curry coco	17.4 €
Blanc de seiche caramélisé, riz sauté aux crabe & chorizo	18.9 €
Magret de canard au foie gras poêlé	22.5 €
Wok de fruits de mer sautés au basilic	21.5 €
Entrecôte grillée, sauce Iséo	18.9 €
Cocotte de la mer au curry, curcuma & basilic	20.9 €

Homard rôti, sauce au curry rouge 80 €/kg  
(Sur commande 24 h avant minimum)

*Prix nets*

## **DESSERTS**

Crottin de chèvre	8.5 €
Tiramisu café	8.9 €
Nem au chocolat chaud, boule coco	9.5 €
Trio de crèmes brûlées café, pistache, vanille Bourbon	8.5 €
Moelleux chocolat noir, cœur de mangue fondant (15 mn)	9.5 €
Tulipe de mangue & de riz caramélisé	9.9 €
Salade de fruit frais de saison, gélatine de thé vert au jasmin	9.5 €
Trilogie de sorbets	8.5 €

### **Vente à emporter : Sushi/Maki/Sashimi**

Demandez les tarifs à notre équipe.

*Chèques contrôlés par la société Chèque Service*

*Prix nets*

# Les formules bistrot midi

Plat du jour (voir l'ardoise) de 9.5 € à 13.9 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17.5 €

Entrée + Plat + Dessert : 21.5 €

## Entrées

Terrine de haddock, saumon fumé et granny-smith

Chèvre rôti en croûte d'épicéa et noix

Assortiment de croustillants

Composition de maki

## Plats

Plat du jour

Penne aux moules et basilic

Brochette de saumon, bisque de langouste

Cocotte de suprême de poulet, sauce curry coco

Moules marinière et frites fraîches

Farandole de maki

Emincé de bœuf au basilic



Assiette végétarienne



## Desserts

Duo de crèmes brûlées

Tiramisu

Brownies au chocolat

Duo de sorbets

### **MENU ENFANT 9,5 €** (- de 10 ans)

Steak haché frites fraîches ou Moules « marinière » frites fraîches & Glace

*Chèques contrôlés par la société Chèque Service*

*Prix nets*

# Formule Iséo soir

Plat unique : voir la carte

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 25.9 €

Entrée + Plat + Dessert : 29.9 €

## LES ENTREES

Croustillant de Gambas, Mozzarella & Légumes

Chèvre rôti en croûte d'épicéa et noix

Assortiment de croustillants

Sushi au foie gras (sup. 2.9 €)

Terrine de Haddock, Saumon fumé et granny smith

Salade de crevettes, ananas & citronnelle

6 huitres « Joguet » spéciales N°3 (sup. 2.9 €)

Ardoise de Makis

Assortiment de Sushis

## LES PLATS

Penné sautées aux Fruits de Mer

Blanc de seiche caramélisé, riz sauté au crabe & chorizo

Cocotte de poulet, sauce Curry Coco

Magret de Canard au Foie Gras poêlé (sup. 2.9 €)

Wok de Fruits de Mer sauté au Basilic

Entrecôte grillée, sauce Iséo

Cocotte de la mer au curry, curcuma & basilic

Farandole Sushis Makis (12 p)

Déclinaison Sushis Makis, sashimi (12 p)



Assiette Végétarienne



## DESSERTS

Crottin de chèvre

Tiramisu Café

Nem au chocolat chaud, boule coco

Trio de Crèmes brûlées, Café, Pistache, Vanille Bourbon

Tulipe de mangue & de riz caramélisé

Salade de fruit frais de saison, gélatine de thé vert parfumé au jasmin

Moelleux Chocolat noir, Cœur de mangue fondant (15 mn)

Trilogie de sorbet