



# Le Pesage La Carte

Été 2026

*Notre second restaurant, plus intimiste, vous accueille avec vue imprenable sur la ligne d'arrivée !*

## NOS ENTRÉES ET SALADES ☺

<i>Damier de feta et pastèque, dentelle de jambon cru</i>	19€
<i>Véritable burrata, tomate d'antan et sa fraîcheur de mangue</i>	21€
<i>Foie gras poêlé sur tartelette pomme mangue façon chutney</i>	20€
<i>Déclinaison autour du melon (nature, givré, ou à boire)</i>	17€
<i>Salade Royale Océane (gambas, crabe, saumon fumé, avocat...)</i>	32€

## NOS PLATS ☺

<i>Escalope de veau milanaise à notre façon, pommes grenailles, roquette et parmesan</i>	28€
<i>Brochette de canard rôti façon asiatique</i>	28€
<i>Entrecôte sauce au choix (poivre, roquefort, ou maître d'hôtel)</i>	34€
<i>Tartare de boeuf traditionnel</i>	28€
<i>Tartare de saumon avocat mangue sur wakamé</i>	28€
<i>Thon mi-cuit en croûte de sésame, caramel thaï</i>	26€
<i>Risotto de gambas et Saint-Jacques, sauce fraîcheur aux perles de citron</i>	34€
<i>Paccheri crème de tomate et basilic, mozzarella burrata fondante</i>	26€

## NOS DESSERTS

<i>Assiette de fromages, mesclun et confiture de figues</i>	14€
<i>Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé glace vanille</i>	14€
<i>Écrin griotte façon cheesecake</i>	14€
<i>Harmonie chocolat cœur pommes rôties</i>	14€
<i>Croquantin glacé vanille meringue, noisettes et amandes torréfiées</i>	14€
<i>Tarte du jour</i>	12€

