



# LE SAFRAN

## COLLECTION D'ÉTÉ PAR JOËL VEYSSIÈRE

### ENTRÉES / STARTERS

#### LE CALAMAR - THE SQUID

Salade croquante et craquante aux encornets, influences de la Nouvelle Orléans  
*New Orleans crispy salad with squid*

18 €

#### LE FOIE GRAS - THE FOIE GRAS \*

Douceur de foie gras à la pêche, perles du japon à la vodka, tuile aux graines de sésame  
*Peach and foie gras, tapioca with vodka, sesame seed's biscuit*

20 €

#### LES HUÎTRES - THE OYSTERS

6 Huîtres des « parcs de l'impératrice du Cap Ferret » de Joël Dupuch et ses condiments  
*6 oysters from the « parcs de l'impératrice du Cap Ferret » of Joël Dupuch and its condiments*

29 / 15 €

#### LE THON - THE TUNA

Tartare de thon et pommes Granny Smith, légumes croquants et épices Cajun  
*Tuna and Granny Smith apple tartare, crispy vegetables and Cajun spices*

26 €

### POISSONS / FISH

#### LE CABILLAUD - THE COD

Cabillaud grillé et maïs dans tous ses états, jus de veau sucré-salé  
*Grilled cod and various corn, sweet and savory veal sauce*

32 €

#### LA SOLE - THE SOLE

Sole meunière ou grillée, gnocchis et légumes de saison  
*Sole grilled or « meuniere », gnocchi and seasonal vegetables*

65 €

#### LE BAR - THE SEA BASS

Ballottine de bar, eau de tomate en gelée et condiment de tomate  
*Sea bass ballottine, tomato water jelly and tomato chutney*

38 / 20 €

#### LA LISETTE - THE BABY MACKEREL

Lisette grillée, aubergine « comme une tartine » et ses légumes, sauce vierge  
*Grilled baby mackerel, eggplant like a slice of bread, virgin sauce*

36 €

### LES VIANDES / MEAT

#### LE POULET - THE CHICKEN

Suprême de volaille jaune des Landes et étrilles farcies  
*Free range chicken breast, stuffed velvet crab*

35 €

#### LE BOEUF - THE BEEF

Minute de filet de boeuf comme un tartare au Wasabi, pomme paille  
*Thin slices of beef as a tartare with Wasabi, fine french fries*

39 €

#### LE PORC - THE PORK

Travers de porc caramélisés, riz des trois couleurs et légumes craquants  
*Caramelized ribs, rice and crispy vegetables*

32 €

#### L'AGNEAU - THE LAMB

Noisette d'agneau, quinoa blanc et garniture provençale  
*Boneless lamb, white quinoa and Provençal vegetables*

34 €

## LES LÉGUMES - THE VEGETABLES

### LE VÉGÉTARIEN - THE VEGETARIAN

26 €

Jardin de légumes sur une polenta crémeuse, tapenade d'olives noires  
*Seasonal vegetables on a creamy polenta, black olive tapenade*

## LE FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages de nos régions  
*Cheeses selection*

9 €

## LES DESSERTS / DESSERTS

### LA FRAISE - THE STRAWBERRY

La fraise et la pistache s'accompagnent de thé vert  
*Strawberry and pistachio with green tea*

14 €

### L'ABRICOT - THE APRICOT

Douceur d'abricots et praliné croustillant  
*Crispy praline and apricot*

12 €

### LE CHOCOLAT - THE CHOCOLATE

Entremet chocolat-framboises légèrement pimenté  
*Raspberry and chocolate cake, softly spiced*

14 €

### LE BANOFFEE - THE BANOFFEE

Le Banoffée revu par Baptiste  
*Baptiste's Banoffée*

12 / 7 €

### L'INSTANT GOURMAND - COFFEE AND SWEETS

Quatre douceurs pour accompagner votre café  
*Coffee served with four different "homemade" sweets*

16 €




La liste des allergènes de la carte d'hiver est à votre disposition sur demande  
*The allergen list is at your disposal on request*

---

\* Contenant de l'alcool - *Contains alcohol*

---

Le choix de nos produits est le fruit d'une étroite collaboration avec nos fournisseurs et nos producteurs locaux.  
Nous travaillons principalement des poissons de bateaux et des viandes françaises issues de l'élevage raisonné.  
*The selection of our products is the result of a close collaboration with our suppliers and local producers.  
We are working mainly sea fish and French meat from sustainable farming.*

 L'ensemble des plats de notre carte répond à l'appellation « Fait Maison ». A l'exception des plats suivis du logo   
*All our dishes meet the « Homemade » designation. Except the dishes marked with this label *

Origines des viandes bovines / Origins of beef: France  
Prix nets, service compris - *The rates include VAT and Service*



## LA GRILLADE DE LA TERRASSE DU PONT - THE GRILL

30 €

Du lundi au vendredi : 12h00 - 15h00  
*From Monday to Friday : 12:00 am - 3:00 pm*

### ENTRÉES - STARTER

Plateau à partager composé de :  
Radis-beurre, guacamole et tortillas de maïs, minis saucissons et minis chorizos

*Plate to share :*  
*Radish and butter, guacamole and tortillas, mini sausage and chorizo*

### PLAT - MAIN DISH

Viande ou poisson du jour grillé devant vous accompagné d'une garniture au choix:  
Salade verte, coleslaw, salade d'haricots et poivrons rouge ou pomme de terre écrasée à la ciboulette

*Grilled meat or fish with a garnish to choose:*  
*Green salad, coleslaw, red pepper bell and beans salad or mashed potatoes*

### DESSERT

Thé ou café gourmand  
*Coffee or tea with sweets*



Fait maison / Homemade

Origines des viandes : Union Européenne - *Origins of meats : EU* - Prix nets, service compris - *Net price tax and service included*