

# Time for a Drink

## Adicción Tequila



### Adicción On the Rocks

Reposado **25** Anejo **30**

### Adicción Reposado Margarita **30**

### Adicionados **22**

Tequila, purée de pêche, sirop de miel, jus d'ananas



## Pampy Liqueur de Vins

### Pampy Tonic **17**

### Mojito Provençal **20**

5cl Pampy, citron vert, basilic, cassonade,  
soda water angostura

### Pampy Champagne **22**

## Entrées à Partager... ou pas to share or not to share

### Burrata crémeuse (250g) et sa Trilogie de tomates à l'ancienne **38**

Creamy Burrata (250g) and Old-fashioned Tomato Trilogy

\*Supplément truffe / Extra Truffle **+ 12**

### Pizza à la truffe **42**

Truffle Pizza

### Pizza Bellota **42**

Bellota Ham Pizza

### Plateau de Langoustines au piment d'Espelette **90**

Langoustine platter with Espelette pepper

### Plateau de pattes de King crabe, ceviche king crabe au wasabi **95**

Platter of King Crab leg meat, King crab ceviche with wasabi

### Assiette de Bellota et sa tranche de pain aillée à la tomate **35**

Bellota ham platter and garlic toast with tomato

### Tarama maison, truffe, poutargue fumée **32**

Homemade tarama, truffle, smoked botargo

## Caviar Kristal de Kaviari

50g **190** 125g **390**



## *A Partager* *to share*

**Langouste à la plancha ou rôtie \*accompagnement au choix 100g / 28**  
*Lobster «à la plancha» or roasted, \*side of your choice*

**Loup pour 2 environ 1,2kg, \*accompagnement au choix 120**  
*Seabass for two about 1,2kg, \*side of your choice*

**Retour de pêche, selon arrivage, à la pièce  
\*accompagnement au choix  
(Loup, Daurade, Langouste, Denti, St Pierre)  
Catch of the day, \*side of your choice  
(seabass, sea bream, lobster, Denti, John Dory)**

**Côte de bœuf Kødi «selection de vaches danoises» Selection Boucherie Lesage 130**  
**pour 2, \*accompagnement au choix**  
*Kødi Prime Rib Selection Boucherie Lesage for two  
\*side of your choice*

## *Nos Entrées* *our starters*

**Salade de King crabe tagliatelles de carottes, avocat et sa vinaigrette orange cumin 63**  
*King crab salad with carrot tagliatelle, avocado and orange cumin vinaigrette*

**Salade de King crabe et sa vinaigrette de crustacés 60**  
*King crab salad with shellfish vinaigrette*

**Langoustines au piment d'Espelette 45**  
*Langoustine platter with Espelette pepper*

**Crudo de thon rouge de Sandy, huile d'olive, tomates, coriandre et oignons rouges 28**  
*Sandy's Red tuna crudo, olive oil, tomatoes, coriander and red onions*

**Tartare de daurade, tomates cerises, citron & basilic, pignons de pins et raisins de la mer 26**  
*Sea bream tartare, cherry tomatoes, lemon & basil, pine nuts and sea grapes*

**Pressé de légumes BIO et sa mayonnaise au basilic 28**  
*Pressed organic vegetables with basil mayonnaise*



# Plat Signature

signature dish

**Pâtes à l'araignée de mer, bisque de homard, tomates cerises**

**1 pers 44    2 pers 88**

*Spider crab pasta, lobster bisque, cherry tomatoes*

## Plats

dishes

- Burger Wagyu, cheddar fumé, sucrose, compote d'oignons, mayonnaise au poivre, tomates** 38  
*Wagyu burger, smoked cheddar, lettuce, onion compote, pepper mayonnaise, tomatoes*
- Pluma de Bellota, tian de légumes BIO, jus de viande au romarin** 37  
*Pluma de Bellota, organic vegetable tian, rosemary gravy*
- Entrecôte Wagyu grade 4/5 ( 300gr ) \*accompagnement au choix** 80  
*Wagyu rib steak grade 4/5 (300gr) \*side of your choice*
- Filet de bœuf « Simmental » (250g) à la plancha sauce béarnaise avec un tian de légumes BIO** 42  
*Simmental» beef tenderloin (250g) à la plancha with Béarnaise sauce and organic vegetable tian*
- Tonkatsu sando wagyu, sandwich brioché, wagyu, moutarde et sauce japonaise (frites maison)** 50  
*Tonkatsu sando wagyu, brioche bread, wagyu, mustard and japanese sauce (salad and home-made french fries)*
- Supplément Caviar / Extra caviar + 35**
- 
- Belle Salade de légumes de saison** 35  
*Beautiful seasonal vegetable salad*
- 
- Calamars et Poulpes à la plancha, artichauts, tomates confites et olives taggiasche** 35  
*Calamari and octopus "à la plancha", artichoke, tomato confit and taggiasche olives*
- Filets de Daurade sauce vierge ou beurre blanc corail, \*accompagnement au choix** 42  
*Seabass fillets with olive oil sauce or white butter, \*side of your choice*
- Lobster roll XXL, pain brioché, homard, mayonnaise, ciboulette, céleri** 45  
*Large Lobster roll, brioche bread, lobster, mayonnaise chive, celery*
- Supplément Caviar / Extra caviar + 35**
- Emincé de thon pâné à la poudre de gingembre coco et sésame, riz sauvage à la Libanaise** 37  
*Thinly sliced tuna with coconut ginger and sesame powder, Lebanese wild rice*
- Belles Camerones rôties au beurre blanc corail (env. 250gr ) tian de légumes BIO** 46  
*Roasted King prawns (env. 250g) organic vegetable tian*
- Sole meunière \*accompagnement au choix** 65  
*\*side of your choice*



## *Pâtes* *pasta*

**Pâtes au Caviar 30g 80**  
*Pasta with caviar*



**Spaghettis Tequila «Adicción» 40**  
*Parmesan, avec ou sans Chorizo Bellota, Piment doux, Crème, Oignons*

**Spaghettis aux langoustes 100gr / 28**  
*Spaghetti pasta with lobster*

**Risotto de langoustes 45**  
*Lobster risotto*

**Spaghettis aux fruits de mer 38**  
**( poulpe, calamar, gambas, chair de coque )**  
*Seafood spaghetti (octopus, squid, prawns, shellfish)*

## *Garnitures* *garnish*

**Purée caviar 40**

**\*Haricots et asperges au beurre d'ail 13**

**\*Frites maison 9**

**\*Salade de jeunes pousses 8**

**Frites à la truffe et parmesan 13**

**Purée maison à la truffe 15**

**Sucrine à la truffe 12**

**\*Tian de Légumes BIO 14**

**\*Purée maison 9**

