



Scan me and get
our menus
in your language



Pour vous mettre en appétit

Focaccia de chèvre aux légumes du soleil et pistou	12€
Salade du soleil Salade, féta, dés de mangue, crevettes, avocat, radis, tomates	14€
Ceviche de daurade, oignons rouges, trio de poivrons, coriandre, tomate	12€
Duo de melon et jambon cru, perles de pamplemousse	13€

Au fil de l'eau

Gambas Black Tiger à la provençale, riz aux légumes du soleil	19€
Filet de turbot, sauce vierge aux câpres et son risotto	24€
Accompagnements supplémentaires Frites, salade verte, riz aux légumes, risotto	4€

Avant de terminer

Trilogie de fromages affinés Tomme de Savoie, Roquefort, Cabecou, confiture de figues et petite salade	9€
--	----

Côté terre

Plat du marché	17€
Entrecôte Irish Angus 350g, sauce au poivre vert et pommes frites	25€
Magret de canard entier rôti, ratin de pomme de terre au magret fumé et son jus au miel	21€
Beef tartare Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	16€
L'Ozé Burger limousin Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue	17€
Fagottini de jambon cru au pistou, copeaux de parmesan et pignons	17€

N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end !

Nos gourmandises

Baba au rhum arrangé vanille-cannelle et sa crème des îles	8€
Le Crousti Fondant Chocolat Coco	8€
Verrine de fraises aux pistaches, Fromage blanc, fraises, pistaches, biscuit sablé	8€
Café ou thé gourmand, selon l'humeur du chef	7€
Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix) Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	6€

Ouvert tous les jours en juillet et en août, de 12h à 15h puis de 20h à 01h. Ouvert en limonade l'après-midi. France, Irlande, Allemagne, Angleterre, Etats-Unis
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.