

LES ENTRÉES

**Crevettes en Persillade Déglacée au Pastis,
Roquette et Pickles de Légumes
16€**

**Tartare de Poisson du Moment
Marinade aux Agrumes
16€**

**Camembert Rôti Flambé au Calva
Jambon Serrano, Mesclun
17€**

**César Marine
Tartare de Poisson, Brochette de Crevettes,
Salade Romaine, Tomates Cerises, Copeaux
de Parmesan, Croutons aillés
18€**

**César du Dock
Poulet Croustillant, Salade Romaine
Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan,
Croutons aillés
15€**

LES PLATS

**Filet de Dorade Royale en Croûte de Chorizo
Polenta Snackée et Petits Légumes
25€**

**Carpaccio de Poulpe
Marinade aux Agrumes et Frites Maison
24€**

**Seiche Entière Grillée +/- 500g
Sauce Vierge, Polenta Snackée et Petits Légumes
29€**

**Tentacules de Poulpe Grillées
Purée du Dock et Petits Légumes
27€**

**La Côte de Bœuf +/-1,3Kg
Sauces au choix, Frites Maison et Mesclun
77€**

**Magret de Canard Français Entier
Sauce Miel Framboise, Purée du Dock et
Petits Légumes
30€**

**Entrecôte Écossaise Grillée +/-300g
Sauce Béarnaise, Frites Maison et Mesclun
29€**

**Le Dock Burger
Pain Carré, Steak Haché Charolais, Comté, Lard, Oignons Confits,
Tomate, Pickles, Sœurette Roquefort, Frites Maison et Mesclun
23€**

**Le Tartare Charolais 180g Classique ou Italien,
Frites Maison et Mesclun
21€**

Supplément Sauce Maison 3€ - Changements d'accompagnements 2€
La liste des Allergènes de nos préparations est à votre disposition sur simple demande

LES PLANCHES

TRADITION Spécial Apéro 21€

Jambon Serrano, Coppa, Pâté de Campagne, Comté, Crottin affiné
Olives, Tartare de Tomate, Croutons Aillés

SANTA-LUCIA 25€

Tartare de Poisson, Brochette de Crevettes, Poulpe en Persillade
Tian de Légumes et Mesclun

LA MER 25€

Filet de Poisson, Tartare de Poisson, Brochettes de Crevettes
Galette Dorée aux Légumes, Petits Légumes

L'AMERICAINE 26€

Travers de Porc Entier (4H), Coleslaw Maison,
Onions Rings, Sce BBQ, Frites Maison

LA BISTROT 26€

Andouillette 5A Gratinée au Brie de Meaux, Purée du Dock
Oignons Confits et Salade Croquante

LOUCHEBEM 28€

Trio de Pluma de Porc, Magret de Canard et Pavé de Rumsteak
Béarnaise et Frites Maison

LA VÉGÉ 21€

Tian de Légumes, Crottin Affiné rôti, Galette Dorée aux Légumes,
Salade Croquante et Petits Légumes

DESSERTS & FROMAGES

Café Gourmand, 3 minis Desserts Maison

9,50€

Vin Gourmand, Verre de Bordeaux et ses 3 Fromages

12,00€

Brioche Perdue et sa Glace Caramel, Amandes et Caramel Maison

9,00€

Le Baba au Rhum "Plantation XO Barbade" et sa chantilly Maison

15,00€

La Prof du Dock, Glace Vanille Macadamia, Chocolat Chaud Maison

9,50€

Plaisir Chocolat Maison

9,00€

Douceur Fruitée

9,00€

COUPES GLACÉES

La DOCK, 2 Boules Café, 1 Vanille macadamia, Meringue, Chocolat Chaud, Chantilly maison

8,00€

Les ILES, 3 boules Rhum Raisin, Coco, Chocolat, Chantilly, Rhum "Plantation XO Barbade"

11,00€

La Soleil, 3 Sorbets Framboise, Passion, Citron et Coulis de Fruits Rouge

7,50€

COLONEL, 3 Sorbets Citron et Vodka

9,00€

Glace 2 boules au Choix

4,50€

Framboise, Citron, Rhum Raisin, Passion, Vanille Macadamia, Café, Coco,
Chocolat, Caramel b.s.

Supplément Chantilly Maison, Chocolat Chaud, Boule de Glace

2,00€