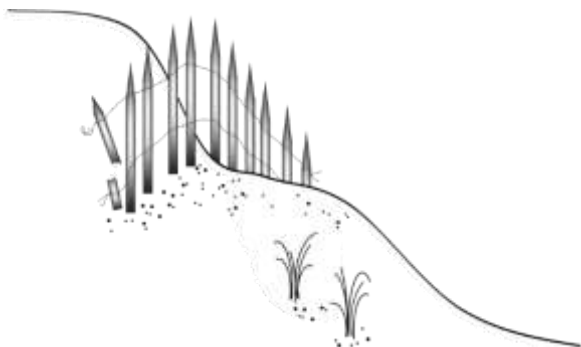


D U N E

Toutes nos cuissons sont réalisées au four à braïse afin d'apporter cette saveur fumée si particulière.

Notre carte évolue régulièrement au rythme de nos envies.

Pièces de viandes et poissons entiers à découvrir selon les arrivages et saisons.



Les entrées :

- *La tartelette.* 10,00 €

Tomates d'antan, pesto de roquette et burratina fondante.

- *L'os à moelle (UE).* 11,50 €

En gouttière, grillé à la braïse et toast façon garlic bread.

- *Les couteaux.* 11,50 €

Grillés à la braïse en persillade.

- *Le saumon.* 14,50 €

Saumon fumé, rillettes de saumon, poireau vinaigrette et blinis au basilic.



Les plats :

- Les croustillants. 19,50 €

Trio de croustillants crevette, figue rollot et légumes du soleil.

- Pêche du jour 20,50 €

Grillé à la braïse, sauce gremolata.

- Le porc (ESP) 24,50 €

Secreto de porc Iberique grillé à la braïse et mélange trappeur.

- Le bœuf (FR) 27,50 €

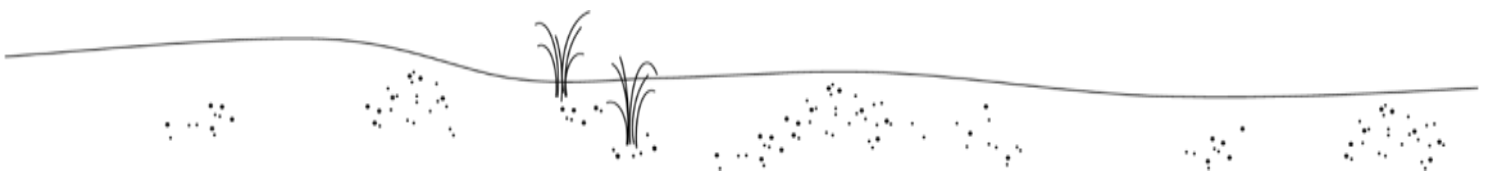
Le filet, mi cuit et émincé, façon Tagliata.

- Le bar sauvage de ligne 28,50€

Cru, en tartare.

- Plat enfant. 12,50 €

Jusque 12 ans.



- Duo de fromage.

9,00 €

Les desserts :

- La figue.

9,00 €

En mille-feuille de crêpes, crème légère à la vanille et figue fraîche.

- La douceur.

11,50 €

Entremet chocolat et pistache.

- La coupe glacée.

10,50 €

Glace cassis, mirabelle, soupe de fruits rouges et crème fouettée à la violette.

