

# *Puerto Blanco*

## Apéritifs recommandés

<i>Coupe de Cava Brut Nature</i>	6	<i>Campari Spritz con Cava</i>	8
<i>Kir Royal Brut Nature</i>	6	<i>Mojito Premium</i>	8
<i>Daiquiri aux fraises</i>	9	<i>Piña Colada "Puerto Blanco"</i>	12
<i>Moscow Mule special</i>	9	<i>Gin Mare &amp; Tónica «1724»</i>	11
<i>Bouteille Moët &amp; Chandon Ice «Rosé»</i>	79		

## Un bon début

Notre pain fait Maison et ses "Sauces"	3
Croquettes «Maison» Puerto Blanco du jour	2/u.
Jambon ibérique de «Bellota»	21,50
Fromage D.O.	12,50

## Huitre Amélie Fin de Claire N°2

Médaille "Or" Paris 2019.

### *"Naturelle"*

Huitre Amélie Fin de Claire N°2 avec citron et poivre. 4,50 / u.

### *"Parfumée"*

Huitre Amélie avec ciboulette, concombre, gingembre citron vert et coriandre 4,95 / u.

### *"Rockefeller"*

Huitre Amélie gratinée aux épinards et au fromage. 5,50 / u.

## Entrées froides

Endive frisée avec bacon croustillant, pommes, amandes et vinaigrette au cidre.	12,95
Tartare de saumon à l'aneth, glace à la moutarde, maki de légumes marinés et sésame croquant.	14,95
Cocktail de crevettes vapeur au guacamole, ananas, orange et crudités marinées	15,50
Carpaccio de boeuf au caviar d'aubergine, basilic, perles de citron et glace au parmesan.	16,50

## Entrées chaudes

<i>Soupe à l'oignon gratinée au fromage.</i>	11,95
<i>Soupe de fruits de mer Thaï, légumes asiatiques, noix de coco, gingembre, coriandre et feuille de kaffir.</i>	14,95
<i>Saint Jacques et crevettes à l'ail blanc, caviar d'aubergine, raisins, amandes, parmesan et ciboulette.</i>	16,95
<i>Croquettes de homard avec ratatouille de tomate et piment.</i>	17,95
<i>Poelé de foie gras avec pomme glacée, gingembre, citron vert et pain d'épice.</i>	21,50

## De la mer

<i>Suprême de saumon barbecue Yakiniku avec wok de légumes, coriandre et arachides.</i>	18,95
<i>Filet de lotte avec raviolis de pois, sauce à la menthe et aux poireaux.</i>	24,95
<i>Sole "Meunier" avec beurre de persil, échalotes et citron.</i>	21,95
<i>"Llauna de Calp" aux poivrons, tomate, ail et pomme de terre, version Puerto Blanco.</i>	26,50
<i>Risotto de Homard aux portobellos, fenouil, ciboulette et parmesan.</i>	36,95

## De la terre

<i>Poulet fermier au curry rouge avec légumes thaïlandais et riz basmati.</i>	16,95
<i>Burger gourmand "Puerto Blanco", avec croquettes maison et épis de maïs.</i>	16,95
<i>Ravioli au poulet fermier, bacon, champignons, tartufo et parmesan.</i>	16,95
<i>Lanières de filet de boeuf sautées aux poivrons, oignons et champignons à la Strogof avec pommes.</i>	19,95
<i>Filet de boeuf avec foie gras et sauce au porto truffé.</i>	29,50
<i>Filet de boeuf à votre goût avec sauce poivre vert ou sauce béarnaise</i>	24,95
<i>Châteaubriant avec beurre aux herbes, légumes de saison et croustilles maison.</i>	29,50
<i>Au choix: Beurre aux herbes ou Sauce au poivre vert ou Sauce béarnaise</i>	2,50

## Desserts

<i>Glace à la vanille maison avec du chocolat chaud Godiva sur crumble de fruits secs.</i>	8
<i>Crêpe d'épeautre fine, sauce aux agrumes flambée au cointreau avec vanille et crème.</i>	8
<i>Sorbet fraise, citron et mangue bio avec ses fruits frais.</i>	8
<i>Dessert du Chef, Créations 2020.</i>	8
<i>Colonel de vodka, cava et citron Bio.</i>	8
<i>Café Irlandais.</i>	7



NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALIMENTS ALLERGIQUES, NOUS AVONS UNE LISTE DÉTAILLÉE À VOTRE DISPOSITION.