



NOTE D'ACCUEIL

Poêlon d'escargots flambé au Whisky, granité de Champignons **11€**
Skillet of snails flambéed with Whiskey, Mushroom granita

Œuf "Bio" fumé, Blinis aux herbes, mimosa & cébette **12€**
Smoked "Bio" egg, Blinis with herbs, mimosa & spring onion

Avocado toast campagnard au saumon mariné et Poivre rose **12€**
Country style avocado toast with marinated salmon and pink pepper

Mousseline de Merlan, câpres au bouillon de citronnelle **11€**
Whiting mousseline, capers in lemongrass broth.

Lentilles corail, Coquillages & Os à Moëlle gratiné **12€**
Coral lentils, shells & marrow bones au gratin



NOTE D'APPRET

Suprême de volaille croustillant au Comté, petits pois, Champignons **23€**
Crispy chicken supreme with Comté cheese, peas, mushrooms

Filet de Bœuf, crème d'ail doux, mille-feuille de Pommes de terre aux baies **27€**
Filet of beef, sweet garlic cream, potato mille-feuille with berries

La linguine, Homard rôti au citron, Beurre de crustacés aux herbes **26€**
Linguine, Roasted lobster with lemon, Shellfish butter with herbs

Riz Basmati sauté aux légumes, curry rouge à la nage * **20€**
*Basmati rice sautéed with vegetables, red curry **

Cabillaud mariné à la betterave, chou-fleur & artichauts **22€**
Cod marinated in beets, cauliflower & artichokes

Notre fameux « Steak & Lobster » **39€**
Frites taillées au couteau, sauce Tartare-Cajun
Our famous "Steak & Lobster" Knife-cut fries, Tartare-Cajun sauce

* Convient à tous types de régimes

* Suitable for all types of diets



NOTE DU CHEF

Burger "Nautilus"

29€

Bun's brioché, Steak haché pur Bœuf Français, sauce Tartare, Burrata & Poitrine fumée grillée, Accompagné de Frites maison et mesclun aux herbes

Brioche Bun's, Pure French Beef Ground Steak, Tartare Sauce, Burrata & Grilled Smoked Breast, Accompanied by homemade fries and mesclun with herbs

Saumon mi-cuit au Combawa

23€

Saumon servi rosé à cœur, mariné au citron Indonésien, Riz Basmati et sauce Tzatziki cornichon-concombre

Semi-cooked salmon with Combawa Salmon served rosé to the core, marinated in Indonesian lemon, Basmati rice and pickle-cucumber Tzatziki sauce



NOTE SUCREE

Soufflé glacé au Grand Marnier & mandarines confites

10€

Iced Grand Marnier Soufflé & candied tangerines

Rocher gourmand au chocolat, caramel & noisettes

10€

Gourmet chocolate, caramel & hazelnut rock

Pavlova à la vanille, minestrone de fruits d'automne

10€

Vanilla pavlova, autumn fruit minestrone

Moelleux mascarpone, crème sublime au café, meringue craquante

10€

Soft mascarpone, sublime coffee cream, crunchy meringue

Sélection de fromages affinés par notre fromager, Mesclun parfumé à l'huile de noix

11€

Selection of cheeses matured by our cheese maker, Mesclun flavored with walnut oil

NAUTIL' KID, pour les enfants de moins de 12 ans,
14€

Nautil'Burger ou Fish & Chips
Salade de fruits frais de saison ou Sélection de glaces

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes entrant dans la composition de nos plats