

RESTAURANT



Oz Boat
BORDEAUX

LUNCH

MENU DU JOUR

Entrée / Plat / Dessert du Jour	22€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert du Jour	19€
Plat du Jour	14€

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR 6€

RAVIOLIS DE CREVETTE TIGRE (X3) 7€

Champignons noirs, piment, échalote, cébette, bisque miso

CARPACCIO DE BŒUF 8.50€

Vinaigrette au litchi, crumble aux épices du bush australien

GAUFRE AUX ÉPICES JAPONAISES, 8€

GRAVLAX DE SAUMON

Roquette

PATATES DOUCES RÔTIES AU MIEL, 8.50€

BURRATINA

Tuile de parmesan

SUPPLÉMENTS

Purée du moment 5€ Panier de frites maison* 6€

Légumes du jour 6€

MENU ENFANT

11.50€

1/4 DE VITTEL + SIROP
POULET FERMIER GRILLÉ OU STEAK HACHÉ, FRITES MAISON*
BOULE DE GLACE

PLATS

PLAT DU JOUR 14€

CRUNCHY CHICKEN SALAD 16€

Sucrine, poulet pané, cacahuètes, sauce sésame et soja sucré

✓ RAVIOLES CITRON & RICOTTA 15€

Beurre citronné & sauge, parmesan

TARTARE DE CREVETTES EXOTIQUES 18€

Sucrine braisée & sorbet piment mangue-passion

MAGRET DE CANARD ENTIER IGP, 25€

TARTARE AVOCAT & PÊCHE

Crumble aux épices du bush australien, réduction aux fruits rouges

DEMI-COQUELET GRILLÉ 16€

Sauce chimichurri, grenailles

BURGER DU CHEF, FRITES MAISON 18€

POISSON DE LA CRIÉE 20€

Légumes de saison

ENTRECÔTE FRANÇAISE (250 G), 24€

FRITES MAISON

Beurre maître d'hôtel aux agrumes & baies roses

POULPE MARINÉ GINGEMBRE 18€

& PIMENT DOUX

Mousseline de pommes de terre, bisque de gambas au curry

DESSERTS

DESSERT DU JOUR 6€

GOURMANDISE CHOCO-BIÈRE, CANNELÉ 6€

Tuile & glace cannelé, ganache chocolat & bière australienne

MILLE-FEUILLE AUX AGRUMES 7€

Fruits secs, crémeux de kalamansi

TARTE AUX FRAISES 8.50€

Gelée de tomates cerises & basilic

CAFÉ GOURMAND 8€