



LES ENTREES *Starters*

Tataki de thon, écorces de sésame torrifiées, sauce soja au gingembre	14 €
<i>Tuna tataki, sesame seeds, soy ginger sauce</i>	
Tartare d'avocat et tomates confites, chair de tourteau au citron et coriandre	16 €
<i>Avocado tartare, candied tomatoes, with crab meat and coriander</i>	
Asperges, œuf bio poché, vinaigrette balsamique et tuile de Grana Padano.....	13 €
<i>Asparagus with poached egg and Grana Padano cheese</i>	
Légumes antipasti, Mozzarella di bufala et Jambon de Parme, sauce pesto	13 €
<i>Vegetables antipasti, Mozzarella di bufala, Parma ham and pesto sauce</i>	
Velouté de carottes au cumin, viande de Grison et croûtons à l'ail	9 €
<i>Carrots soup with cumin, dried beef and garlic croutons</i>	



LES PLATS *Main courses*

Filet de bar aux sucs de citron, fondue de fenouil à la badiane, sauce vermouth.....	20 €
<i>Sea bass fillet with lemon juice, fennel fondue and vermouth sauce</i>	
Risotto de riz vénéré aux gambas et bouillon de coco	22 €
<i>Black risotto with tiger prawns and coconut broth</i>	
Pavé de maigre rôti, courgettes à la niçoise, sauce vierge à la marjolaine	20 €
<i>Roasted courbine fish steak with zucchini and marjoram sauce</i>	
Onglet de bœuf, sauce poivre vert, pommes frites.....	21 €
<i>Hanger steak with green pepper sauce and French fries</i>	
Côte de cochon Basque, grenailles de Bretagne, sauce aigre-douce framboise	22 €
<i>Pork chop with roasted potatoes and sweet and sour raspberry sauce</i>	
Epaule d'agneau confite, semoule aux fruits secs façon tajine, jus au romarin	22 €
<i>Candied shoulder of lamb, semolina with dried fruits tajine style and rosemary juice</i>	
Wok de poulet ou végétarien, pâtes chinoises, légumes sauce soja et arachide	18 €
<i>Chicken or vegetarian wok with Chinese noodles soy sauce and peanuts</i>	
Nautil' cheese burger, bœuf charolais, tomme de Savoie, sauce tartare.....	21 €
<i>Cheeseburger, Charolais beef, Swiss cheese and tartare sauce</i>	

Accompagnement supplémentaire – 4€

extra slide order



SUR LE POUCE *Cold main courses*

Salade César au poulet, salade romaine, croûtons de pain, Grana Padano	15 €
<i>Caesar salad with chicken</i>	
Tartare de thon, vinaigrette aux fruits de la passion et légumes	19 €
<i>Tuna tartare passion fruit vinegar and vegetables</i>	
Tartare de bœuf Charolais au couteau, pommes frites et salade	19 €
<i>« Charolais » Beef tartare and French fries</i>	



LES DESSERTS *Desserts*

Café ou Thé gourmand	9 €
<i>Gourmet coffee or tea</i>	
Moelleux au chocolat bio Ceiba, glace stracciatella	9 €
<i>Soft chocolate cake and stracciatella ice cream</i>	
Tartare de fruits à la menthe, tuile aux éclats de pistache, sorbet pêche	9 €
<i>Fresh fruits tartare, mint and peach sorbet</i>	
Baba au rhum arrangé, crème chantilly, glace vanille	9 €
<i>Rum baba, cream Chantilly and vanilla ice cream</i>	
Sélection de fromages régionaux affinés	10 €
<i>Selection of cheeses</i>	

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

NAUTIL' KID, pour les enfants de moins de 12 ans, 12 €
Nautil'Burger, suivi de sa coupe de glace

Nos plats, faits maison, sont élaborés sur place à partir de produits bruts