L'o3

Cuisine maison et gourmande

Privatisez L'o3 pour vos évènements - formules sur mesure

Tapas / Entrées

Pan con tomate et Serrano 6€

Emincé de poulet pané maison, sauce au choix 6€

Charcuteries (Serrano, Coppa, Rosette) 10€

Fromages (Camembert, Cabécou, Caussenard) 9€

Brochettes de lamelles d'encornets grillés et aïoli 7€

Couteaux en persillade 10€

Supions à l'aïoli 7€

Sardines grillées et persillade 7€

Samoussas chèvre aubergine et miel 6€

Œufs mollets mayonnaise maison 5€

Frites maison et sauce Cheddar maison 4,5€

Mix Tapas 24€
Charcuteries, fromages, pan con tomate, 2 samoussas chèvre aubergines et poulet pané maison

Salades Repas

César 16€

Salade, tomates, poulet pané maison, œuf mollet mayonnaise maison, oignons rouges, croutons, parmesan, sauce César maison

4 fromages 16€

Salade, tomates, Camembert, Cabécou, Caussenard, Roquefort, noix

Grand Large 20€

Salade, tomates, brochette d'encornets, soupions à l'aïoli, gambas Black Tiger

Chèvre 16€

Salade, tomates, samoussa chèvre aubergine, lard grillé, noix, miel

Végé 16€

Salade, tomates, samoussa chèvre aubergine, œuf mollet mayonnaise maison, oignons rouges, aubergines grillées, Féta, croutons

Mosaïque du jour (voir ardoise)

À la plancha côté terre

Steak Charolais à cheval et mayonnaise maison 15€

Pièce du boucher - bœuf ou veau (voir ardoise)

Pluma grillée sauce champignons truffée 18€

Araignée de porc à la mex 17€

Araignée de poulet Tandoori 17€

Magret de canard sauce au fruits rouges (demi/entier) 18€/26€

Trio du boucher et ses sauces 24€
Pièce du boucher, magret et pluma

Parillada du boucher et ses sauces 29€
Pièce du boucher, magret, pluma, araignée de poulet et araignée de porc

Nos viandes sont servies avec gratin Dauphinois et légumes du jour ou frites maison et salade.

Supplément sauce chaude maison 1,50€ (voir service)
Supplément sauce froide maison 1€ (voir service)

À la plancha côté mer

Seiches à la plancha, persillade et aïoli 20€

Gambas Black Tiger grillées (5 pièces) 21€

Brochettes d'encornets et persillade (4 pièces) 17€

Saumon grillé sauce Asia 19€

Trio de la mer 23€
Saumon, seiche et gambas Black Tiger

Parillada Royale 30€
Saumon, seiche, brochette d'encornets, gambas Blach Tiger, couteaux, sardine grillée

Nos poissons sont servis avec risotto et fondue de poireaux ou frites maison et salade.

Les pâtisseries de Lucie

Moelleux au chocolat noir maison 7€
Supplément glace au choix 2€

Tropézienne maison 7€

Panna cotta vanille et coulis de framboises maison 5€

Profiteroles maison 7€

Café gourmand 11€

« Glaces des Alpes », maître artisan

Coupe 1 boule (2,90€), 2 boules (5,50€), 3 boules (7,50€)
Supplément Chantilly maison 1€
Supplément coulis maison 1€

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, chocolat blanc, yaourt, noisette, menthe chocolat

Sorbets : Fraise, citron, clémentine

Coupes glacées

Dame Blanche 8€
Glace vanille, coulis chocolat, amandes effilées et Chantilly

Chocolat Liégeois 8€
Glace chocolat, coulis chocolat, amandes effilées et Chantilly

Café Liégeois 8€
Glace café, café, amandes effilées et Chantilly

Coupe vacherin 8€
Glace vanille, sorbet fraise, coulis framboises, meringue et

Chantilly

Coupe Yaourt et fruits 8€
Glace yaourt, sorbet clémentine, coulis framboises, crumble et Chantilly

Coupe Colonel *(sorbet citron et vodka)* 13€

Coupe After Eight *(glace menthe chocolat et Get 27)* 12€