



# POLPO

— brasserie seafood —

## COCKTAIL POLPO

**Inclue de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion, open softs**

Prix par personne : 58,00€ TTC

(52,72 € HT)

### **Les Amuses Bouches**

Croquetas de Mozzarella

Accras de morue, crème à l'ail doux

Mini carpaccio de poulpe

Croustillant de crevettes

Raviole de légumes

Toast de foie gras aux figues

Tartare de thon

### **Les Pièces Lunch**

Velouté de champignons

Salade de lentilles, noix et magret fumé

Salade de pommes de terre et saumon

Croque volaille et son fromage fondu

### **Les Incontournables**

Mini Fish Burger

Mini suprême de volaille et risotto puntalette

Noix de Saint Jacques, sauce crustacé

### **Le Sucré**

Soupe mangue passion

Choux à la crème légère

Tartelette cheesecake aux fruits rouges

Macaron au chocolat Guanaja

Crème caramel beurre salé

Salade de fruits de saison

## LES BOISSONS

### Le Vin et Champagne

**Forfait Cave n°1 : 1 bouteille pour 3 personnes**

Cheverny AOP « Les Borderies »

Bordeaux AOP Moulins de Laborde

**Prix par personne : 8,25€ HT / 10,00€ TTC**

**Forfait Cave n°2 : 1 bouteille pour 3 personnes**

Côtes du Rhône AOP, « Réserve Perrin »

Graves AOP, Château de Pouyanne

**Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC**

**Forfait Champagne et Vin :**

1 bouteille de Champagne pour 3 et

1 bouteille de vin pour 5

Champagne Nicolas Feuillatte

Cheverny AOP « Les Borderies »

Bordeaux AOP Moulins de Laborde

**Prix par personne : 20,83€ HT / 25,00€ TTC**

