



**Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord**

MENU

Bienvenue à Ocean Cay, un restaurant où les fruits de mer frais sont à l'honneur. Des saveurs délicates aux créations audacieuses, chaque assiette est une célébration de la fraîcheur et de l'élégance d'inspiration méditerranéenne. Profitez d'une expérience gastronomique dans une ambiance décontractée avec un **menu trois services*** dans un cadre élégant.

HORS D'OEUVRES

VITELLO TONNATO**

Veau, sauce au thon, légumes verts

TARTARE**

Thon jaune, avocat, radis, jeunes pousses

GÂTEAU DE CRABE GRILLÉ

Aïoli au citron

POULPE

Rôti, houmous, tomates semi-séchées, sauce au persil et câpres

PLATEAU DE FRUITS DE MER**

Crevettes, crabe bleu, homard du Maine, coquilles Saint-Jacques, palourdes, moules
(pour deux)

HUÎTRES DE SAISON** ½ douzaine

Mignonnettes, citron

Le **menu trois services comprend un plat des **Entrées ou Soupes et Salades**, un **Plat Principal**, deux accompagnements et un dessert.*

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

** Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

SOUPES ET SALADES

SALADE NIÇOISE*

Thon poché à l'huile d'olive, anchois, haricots verts, œuf, salade verte, tomates, pommes de terre et olives sur une galette de pois-chiches

SALADE SANTORIN

Tomate, menthe, feta vieillie en fût, concombre, oignon rouge, fleurs de câpres, olives, vinaigrette à l'origan

LIGURE

Minestrone déconstruit, consommé, pesto maison et pulpe de tomates San Marzano

GAZPACHO V

Soupe espagnole froide : tomates, concombres, poivrons, oignons, vinaigre de xérès, huile d'olive

V Végétarien

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

** Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

PLATS PRINCIPAUX

PÂTES AUX FRUITS DE MER

Pâtes calamarata, fruits de mer, tomate, basilic, chapelure grillée

POLENTA AUX CHAMPIGNONS

Polenta crémeuse, champignons rôtis, fromage de chèvre

BAR

En croûte de sel, fenouils braisés et ladolémono
(pour deux)

SAUMON**

Poêlé, chou-fleur rôti, maïs, huile de persil

ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER GRILLÉS**

Crevettes, homard, thon, bar, calamars, huile à l'ail et au persil

SOLE

Rôtie, cœurs d'artichauts, cèpes, jus de veau
500 g

MORUE CHARBONNIÈRE

orge crémeux, sauce tomate et oignons rôtis

VEAU**

Filet servi rosé, plat de côte laqué à cuisson lente, échalote confite, velouté de carottes

COCKEREL

Désossé, mariné à l'ail doux confit puis grillé, accompagné de jus de viande, d'ailoli et de frites

ACCOMPAGNEMENTS

Pousses d'épinard sautées à l'ail

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive extravierge

Pommes de terre rôties au citron à la grecque

Tomates à la provençale

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

**Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

DESSERTS

CRUMBLE

Pommes Golden, gingembre, crème glacée Fior di Latte

PAVLOVA

Meringue, crème légère, baies, coulis, menthe fraîche

CRÈME BRÛLÉE

Vanille Bourbon

TIRAMISU

L'original !

GLACE ET SORBETS

Demandez au serveur la sélection du jour

FRUITS TROPICAUX

Grande sélection sur glace à partager

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

**Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

VINS BLANCS



SINGLADURAS ALBARIÑO DOC, BODEGAS MONTECILLO
Rias Baixas-Espagne

CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS LES VIEILLES VIGNES, PASCAL BOUCHARD
Bourgogne-France

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC TRADITION, DOMAINE GUY MOUSSET
Vallée du Rhône-France

CIGALUS BLANC, GÉRARD BERTRAND
Languedoc-France

CURTEFRANCA CONVENTO SANTISSIMA ANNUNCIATA DOC, BELLAVISTA
Lombardie-Italie

GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC, BARON DE LADOUCETTE
Vallée de la Loire-France

MEURSAULT, CHARTRON ET TRÉBUCHET
Bourgogne-France

PINOT GRIGIO FRIULI DOC, JERMANN
Frioul-Vénétie-Italie

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC, JOSEPH MELLOTT
Vallée de la Loire-France

RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC, LE VIGNE DI ZAMÒ
Frioul-Vénétie-Italie

RIESLING D'ALSACE, SCHUMBERGER
Alsace-France

VINTAGE TUNINA IGT, JERMANN
Frioul-Vénétie-Italie

CHAMPAGNE & VINS MOUSSEUX

DOM PÉRIGNON VINTAGE
Épernay-France

LAURENT PERRIER BRUT
Reims-France

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ
Reims-France

LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT MILLESIMÉ
Reims-France

BERLUCCHI '61 SATEN
Lombardia-Italie

CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT, DOMAINE GRUSS & FILS
Alsace-France

FRANCIACORTA ROSÉ DOCG, MARCHESE ANTINORI
Lombardie-Italie

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG, ANERI
Vénétie-Italie

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

VINS ROUGES



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC, ALLEGRINI
Vénétie-Italie

BORDEAUX ROUGE, CHÂTEAU BEL AIR
Bordeaux-France

CHÂTEAU RAHOUL ROUGE AOC GRAVES
Bordeaux-France

CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL
Vallée du Rhône-France

MALBEC, TERRAZAS DE LOS ANDES
Mendoza-Argentine

MARGAUX DE BRANE CANTENAC, HENRI LURTON
Bordeaux-France

PINOT NERO RISERVA TRATTMANN DOC, GIRLAN
Trentin-Haut-Adige-Italie

PINOTAGE BOSSTOK, FAMILY WINE M.A.N.
Paarl-Afrique du Sud

POMEROL, CHÂTEAU BEAUREGARD
Bordeaux-France

TAURASI RADICI DOCG, MASTROBERARDINO
Campanie-Italie

VINS ROSÉS

BY.OTT CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, DOMAINES OTT
Côtes De Provence-France

CÔTE DES ROSES ROSÉ, GÉRARD BERTRAND
Languedoc-France

TOURMALINE, BARTON & GUESTIER
Côtes de Provence-France

ROSÉ D'ANJOU, BARTON & GUSTIER
Vallée de la Loire-France

WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS
Côtes de Provence-France

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

