

SUN DECK



JOURNAL
DE BORD

BIENVENUE à BORD

À bord du **SUN DECK**, le voyage commence dès l'instant où vous prenez place. Comme une croisière à bord d'un paquebot des années 50, ce rooftop restaurant-bar vous embarque pour des escales sensorielles où chaque détail vous promet l'évasion.

Ouvert sur l'Atlantique, où l'horizon se perd à l'infini et les couchers de soleil embrasent l'océan, le lieu devient un véritable espace de vie, où partage, convivialité et plaisir sont le fil conducteur d'une traversée culinaire sans frontières.

Pensées pour être partagées, les assiettes rythment la navigation, tandis que cocktails signatures, vins du monde et gourmandises en prolongent la traversée.



À PARTAGER



 THAÏLANDE	*SALADE DE CRABE <i>mayonnaise au curry, mangue verte, chou braisé</i>	15€
 JAPON	CARPACCIO DE MAIGRE <i>sauce ponzu à la passion, grenade, poivre de Cuméo</i>	19€
 LIBAN	*KEFTA D'AGNEAU MAISON <i>brochette d'agneau à la coriandre et aux épices, pain pita, sauce yaourt à la menthe et graines de sésame au Kimchi</i>	19€
 ESPAGNE	CHIPIRONS EN PERSILLADE <i>soubressade, citron vert et chorizo</i>	16€
 ITALIE	*COUTEAUX RÔTIS À LA BRAISE <i>beurre de pistou, citron</i>	16€
 FRANCE	OS À MOELLE GRATINÉ <i>fleur de sel et pain grillé au four</i>	10€
 JAPON	*TARTARE DE THON ROUGE <i>melon, wasabi</i>	16€
 ESPAGNE	*PINTXOS <i>jambon ibérique, anchois marinés, tartare de tomate</i>	16€
 LIBAN	CHOU-FLEUR RÔTI <i>à la braise, mélange épices zaatar et sauce yaourt à la menthe</i>	12€
 GRÈCE	*KTIPITI <i>dip de poivron à la feta et piquillos, pain pita</i>	12€



*Service continu de 12h à 22h

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Certaines préparations peuvent contenir des fonds de liaison autorisés par la législation relative au « fait maison ». Viande bovine d'origine espagnole, volaille française et agneau d'origine irlandaise.
Prix nets TTC en euros. TVA incluse : nourriture 10 % – alcool 20 %.

NOS SPÉCIALITÉS à la BRAISE, au four JOSPER



VIANDES

 FRANCE	PALERON DE BŒUF AFFINÉ CHAROLAIS <i>sauce vin jaune, champignons</i>	29€
 ESPAGNE	T-BONE DE BŒUF DE GALICE – 1 KG POUR DEUX PERSONNES <i>béarnaise au maracuja</i>	115€
 FRANCE	CÔTE DE COCHON LABEL ROUGE – 350G <i>sauce au paprika fumé</i>	27€
 GRÈCE	COQUELET EN CRAPAUDINE <i>mariné au yaourt grec et au citron confit, jus de volaille infusé au romarin, huile à l'estragon, figues grillées</i>	29€

GARNITURE AU CHOIX

FRITES MAISON

RIB'S DE MAÏS GRILLÉ
(MAYONNAISE AUX HERBES)

BROCCOLINI
(GREMOLATA)

PATATE DOUCE GRILLÉE,
SAUCE LABNEH
(YAOURT/CORIANDRE)

CŒUR DE SUCRINE
À LA BRAISE
(EN PERSILLADE)

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : +5€

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Certaines préparations peuvent contenir des fonds de liaison autorisés par la législation relative au « fait maison ». Viande bovine d'origine espagnole, volaille française et agneau d'origine irlandaise.
Prix nets TTC en euros. TVA incluse : nourriture 10 % – alcool 20 %.

NOS SPÉCIALITÉS à la BRAISE, au four JOSPER



LES FLAMMES DU GRAND LARGE

Face au ciel et à l'océan, notre cuisine prend le goût du feu.

Toutes nos grillades sont préparées au four JOSPER, un four à braise fermé réputé dans les plus belles maisons et rooftops gastronomiques.

Le charbon de bois y développe une chaleur intense qui caramélise les produits, révèle leur texture et apporte cette signature fumée élégante que les amateurs de grill recherchent.

Viandes, poissons, légumes : ici, la braise devient un art.

POISSONS & CRUSTACÉS

- | | | |
|---|---|------------|
| 
ARGENTINE | POULPE GRILLÉ AU FOUR
sauce chimichurri, ketchup de piquillos | 29€ |
| 
ESPAGNE | STEAK DE THON ROUGE
ajo blanco, pickels de raisin blond | 30€ |
| 
JAPON | QUEUE DE LOTTE AU MISO
condiment ail noir, fumet de poisson à l'encre | 26€ |

PLAT SIGNATURE

- | |
|--|
| 
FRANCE |
| 1 HOMARD ENTIER
GRILLÉ À LA BRAISE
beurre noisette à la sauge |
| 52€ |

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Certaines préparations peuvent contenir des fonds de liaison autorisés par la législation relative au « fait maison ». Viande bovine d'origine espagnole, volaille française et agneau d'origine irlandaise.
Prix nets TTC en euros. TVA incluse : nourriture 10 % – alcool 20 %.

DESSERTS & PÂTISSERIES



ITALIE

LE CORNER DU GLACIER



FRANCE

GLACES À L'ITALIENNE

parfums du moment

La Bella	6€
La Bellissima	9€

GLACES & SORBETS MAISON

servis en cornet ou en pot

*L'escale (2 parfums)	7€
*La traversée (3 parfums)	10€
Affogato	7€
<i>(glace vanille noyée dans un café expresso, liqueur d'Amaretto)</i>	



***VAGUE DE TOPPING : +1€**

*Sauce chocolat, sauce caramel, coulis fruits rouges, éclats de cookies,
amandes caramélisées, meringue, chantilly (pour les pots seulement)*

DESSERTS SIGNATURE

COOKIE SERVI TIÈDE - 9€

*sauce chocolat, fleur de sel,
glace vanille de Madagascar*

BANANE RÔTIE À LA BRAISE - 10€

*au rhum vieux des Antilles,
glace coco*

DESSERTS À PARTAGER*

ÉCLAIR AU CHOCOLAT NOIR DU BRÉSIL - 16€

POUR DEUX PERSONNES

TARTE AUX FRUITS FRAIS <i>ganache à la vanille de Madagascar</i>	Pour 2	16€
	Pour 4	29€
	Pour 6	42€

*à commander en début de repas

Nos desserts « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtisseries.

Nos choix de glaces à l'italienne sont issus de "La Laiterie de Montaigu".

Prix nets TTC en euros. TVA incluse : nourriture 10 % - alcool 20 %.

DES *INFLUENCES* VENUES D'AILLEURS

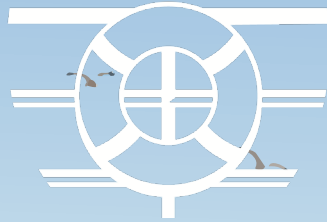
Sous la signature du Chef Thomas Evanno et de sa brigade, la cuisine s'articule autour de la braise, fil conducteur d'une traversée culinaire sans frontières. Viandes de caractère et poissons du marché se révèlent au feu, sublimés par des épices venues d'ailleurs et des poivres sélectionnés pour leur origine et leur caractère. De la Méditerranée à l'Orient jusqu'à l'Amérique latine, chaque assiette invite au voyage.

Sur notre Pont Supérieur, le glacier du Commandant s'impose comme une escale incontournable de la traversée. Glaces et sorbets entièrement faits maison célèbrent les plaisirs de l'enfance à travers des parfums du monde d'exception.

VINS ET COCKTAILS DU MONDE

Embarquez pour un voyage des sens à travers notre sélection de vins et cocktails du monde. Entre grands classiques et créations signatures, chaque verre est pensé dans le moindre détail, pour accompagner la traversée et prolonger l'évasion.





SUN DECK

