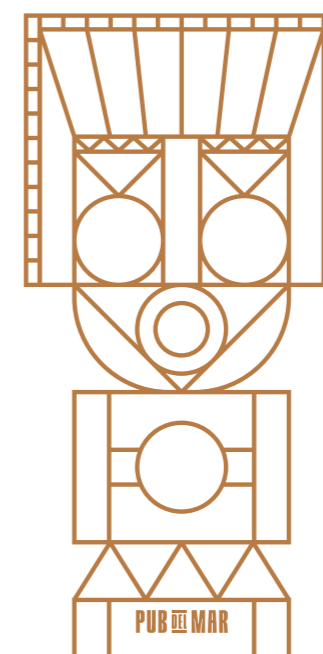




**RÉSERVATION: 04 68 22 94 81**  
**PARKING AJACCIO, CANET-EN-ROUSSILLON, 66 140**

## PUB DEL MAR - LUNCH



## Apéritif / Bar Food / Para Compartir

<b>Guacamole &amp; tortillas</b> GLUTEN Avocat, lime, épices, coriandre, aji, oignons rouges préparé sur table	11€	<b>Fritto misto, sauce tartare Japonaise</b> GLUTEN-CŒUF-LAIT-POISSON-CRUSTACE Friture de poissons et de crustacés (calamars, moules, seiches, anchois, ...) selon arrivage	19€
<b>Pinsa à la truffe</b> Crème de truffe, mascarpone, fiore di latte	16€	<b>Planche del Gaucho</b> GLUTEN-CŒUF-LAIT Charcuterie fine italienne, nduja (saucisse pimentée), gressin, antipasti grillés et confits, pickles de maïs, gorgonzola	29€
<b>Pinsa Primavera</b> Sauce tomate napolitaine, fiore di latte, datterini, stracciatella, pétale de parmesan roquette, huile d'olive	16€	<b>BOWLS de fleurs de courgettes , ricotta</b> Sauce tomates fraîche , menthe	14€
<b>Baos</b> GLUTEN Pulled pork, sauce aigre douce comme une texane, pickles, épices	3 pièces 14€		
<b>Arancini al tartufo, mozzarella</b> GLUTEN-CŒUF-LAIT Spécialité sicilienne à base de riz au safran	3 pièces 17€		

## Les Crudos

<b>Tartare de thon rouge</b> (en millefeuille) Thon rouge de méditerranée, fruit de la passion, chair de crabe, purée d'avocat, huile de sésame grillé, combava, wakamé, cacahuètes grillées, chips d'avocat	21€	<b>Plateau sushis et sashimis</b> Tataki de boeuf aux graines de moutarde façon tagliata, salsa chimichuri, roquette, copeaux de parmesan	12 pièces - 22€ 20 pièces - 34€
<b>Poké bowl sashimi de saumon</b> Riz à sushi, avocat, wakamé, pousses de soja, concombre, chou rouge, tagliatelle de carotte, coriandre, vinaigre de riz	21€	<b>Salade de poulpe à l'artichaut grillé</b> Poulpe cuit par nos soins, artichauts grillés à l'huile, citron grillé, salsa Mojo Rojo, padron, coriandre, câpres à queues	21€

## Entrees / Starters

<b>Caesarita</b> Salade romaine, tomates cerises de couleurs, poulet panko corn, copeaux de parmesan affiné, chips de nachos, sauce caesar à la purée de maïs	17€	<b>Onctueuse Burrata Pugliese 250 gr</b> assortiments tomates de couleurs tomates d'antan en plusieurs textures , datterini, tomates confites, pesto pistache, granello de pistache de Bronte	21€
--	-----	--	-----

## Pasta

<b>Rigatoni à la truffe</b> Crème parmesan truffée, copeaux de parmesan affiné	26€	<b>Penne au Pisco</b> Nduja (saucisse pimentée), réduction de crème, sauce napolitaine, pisco, copeaux de parmesan	24€
<b>Linguini Langouste (1/2 langouste)</b> avec la bisque de Homard ou graine de moutarde Crème de parmesan, jus et zeste de citron, poivre moulin, basilic	32€	<b>Gnocchi alla Checca</b> (chaud froid) Tartare de tomates, mozzarella, huile d'olive extra vierge, pignons de pin grillés, copeaux de parmesan, basilic frais	

## Pour le simple plaisir ....

<b>Tartare de filet de bœuf caramba</b> Filet de bœuf, huile de sésame torréfié, sauce ponzu, pickles, sésame kimchi, parmesan affiné, purée caramba, bravas	24€	<b>Crab Rolls</b> Sandwich moelleux à la chair de crabe, concombre, wakamé, tartare japonaise	26€
<b>La milanaise XXL du Pub</b> Linguini et sauce napolitaine, copeaux de parmesan	24€		

## Pescados y Mariscos

Cuisson au Jospèr (four à bois)

<b>Calamars rôties et fumées au Jospèr</b> Persillade, padron & bravas	22€	<b>Pavé de thon rouge en croûte de pistache, parmesan, comme un tataki</b> Riz Thaï, vierge exotique et mais	32€
<b>Dorade entière au jospèr en feuille de bananier</b> Escalivade au jospèr	26€		
<b>1/2 poulpe en cazuela sauce mojo rojo (épicé)</b> Escalivade & papas	26€	<b>Poisson sauvage local entier</b> papas, escalivade, vierge exotique	voir ardoise

## Carnes au Jospèr

Cuisson au Jospèr (four à bois) Selon arrivage

<b>Cote de bœuf maturée sélection du pub (1kg/1kg200)</b> Cote de bœuf d'exception papas & salsa chimichuri & cabreles	76€ voir ardoise	<b>Estufado de cordero</b> (agneau confit) papas & salsa chimichuri	25€
<b>Pluma ibérico</b> papas & salsa chimichuri	24€	<b>Coquelet Piri- Piri Nikkei</b> papas & salsa chimichuri	25€
<b>Picanha do Brasileiro</b> (aiguillette de bœuf) papas & salsa chimichuri	25€	<b>Côte de cochon Shogayaki</b> Papas & marinade Shogayaki, soja, citronnelle, herbes fraîches	27€

## Menu enfant - 15€

1/2 Coquelet ou fish n chips avec papas et ketchup  
Coulant chocolat ou nage de fruits frais

<b>Sauces</b> Chimichuri, Huancaïna, Cabrales, Tartare Japonaise	1,5€	<b>Sides</b> épi de Maïs grillé sauce parmesan Escalivade de saison au Jospèr Riz japonais jasmin , combava, papas	5,5€
---	------	---	------

## Desserts

<b>Nage de fruits frais, sirop au maté et menthe fraîche</b>	9€	<b>Pot de glace bio 180gr</b>	12€
<b>Tiramisu crunchy spéculoos</b>	10€	<b>Cannoli trio, crème de ricotta de brebis à la pistache de Bronte</b> Biscuits siciliens fourrés, pistache, chocolat, fruits confits	
<b>Churros y Chocolat Plantation GLUTEN chu</b>	10€	<b>Assiette de pastèque</b>	10€