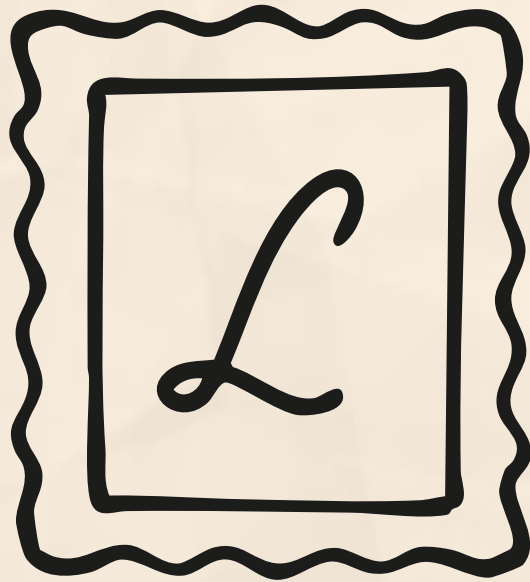




L'APPEL DE L'AILLEURS

Gambero Rosso façon Tempura	17	Ceviche de Bar	16
Salade de chou, mayonnaise jalapenos et sirop d'érable, sésame		Mangue, hibiscus, vinaigre de Xérès	
Pâté en Croûte Maison Verot	17	Tarte aux Champignons	14
Vice-Champion du Monde 2011		Feuille de brick, pleurottes, champignon homard, pomme Granny Smith (VG)	
Soupe à l'oignon et Miso	14	Arancini au vieux Parmesan	15
Croûton au beurre à l'ail, comté râpé (VG)		Bisque de homard, coulis de cresson	

PREMIERS HORIZONS

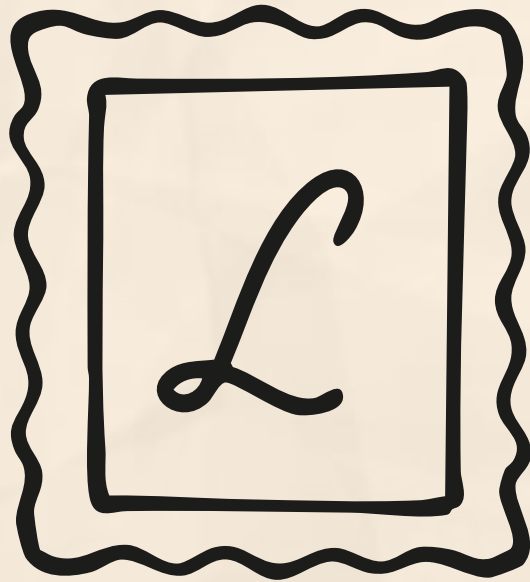
Pain Perdu Latitude	28
Brioche Maison LALOS, poulet mariné au lait de Ribos, sirop d'érable, cheddar jeune	
Filet de boeuf Black Angus	32
Maïs au sumac grillé au barbecue	
Gnocchis de patate douce	25
Pesto d'épinard, tombé d'épinard, pois chiches croquants (VG)	
Chou Pointu rôti	22
Sauce ail confit, sésame et yaourt	
Filet de Bar de nos côtes	27
Risotto de céleri au ras el-hanout, beurre blanc	
Lobster Roll	27
Homard, cébette, pickles d'oignons rouges, mayonnaise	

SIDES

Frites maison	6
(VE- GF)	
Salade verte	6
(VE- GF)	
Légumes de saison de la Maison Colom	7
(GF - VG)	

DERNIÈRE ESCALE

Tarte Nostalgie	13	Cœur fondant au chocolat Valrhona et cookie	12
Crème fouettée au chocolat dulcay, praliné cacahuète		Glace vanille, spéculoos	
Palet Breton mousse d'avocat	12	La Figue	13
Brunoise de mangue, coulis fruit de la passion		Compoté de figue, figues fraîches, praliné pistache	
Assiette de Fromage de La Maison 4 Hommes	14		



STARTERS

Tempura-style red shrimps	17	Sea bass ceviche	16
<i>Cabbage salad, jalapeño mayonnaise, maple syrup, sesame seeds</i>		<i>Mango, hibiscus, Xérès vinegar</i>	
Pâté en Croûte from La Maison Verot	17	Mushroom tart	14
<i>2011 World Vice-Champion</i>		<i>Brick pastry, oyster mushrooms, lobster mushrooms, Granny Smith apple (VG)</i>	
Onion soup and miso	14	Arancini with aged Parmesan cheese	15
<i>Garlic butter crouton, grated Comté cheese (VG)</i>		<i>Lobster bisque, watercress coulis</i>	

MAINS

French Toast Latitude	28
<i>LALOS brioche, young cheddar cheese chicken marinated in Ribos milk, maple syrup,</i>	
Black Angus beef tenderloin	32
<i>Barbecue-grilled sumac corn</i>	
Sweet potato gnocchi	25
<i>Spinach pesto, spinach, crunchy chickpeas (VG)</i>	
Grilled cabbage	22
<i>Confit garlic, sesame, and yogurt sauce</i>	
Sea Bass Fillet	27
<i>Celery risotto with ras el hanout, beurre blanc sauce</i>	
Lobster Roll	27
<i>Lobster, spring onion, red onion pickles, mayonnaise</i>	

SIDES

French fries	6
<i>(VE- GF)</i>	
Green salad	6
<i>(VE- GF)</i>	
Seasonal vegetables from Maison Colom	7
<i>(GF - VG)</i>	

DESSERTS

Nostalgia pie	13	Chocolate Cookie Fondant Heart	12
<i>Dulcey chocolate whipped cream, peanut praline</i>		<i>vanilla ice cream, speculoos</i>	
Breton biscuit with avocado	12	The Fig	13
<i>Brunoise of mango, passion fruit coulis</i>		<i>Fig compote, fresh figs, pistachio praline</i>	
Assiette de Fromage de La Maison 4 Hommes	14		