Restaurant

Caviar
Kristal de la maison Kaviari

50g **190**

125g **390**

Entrées à Partager... ou pas
to share or not to share

Assiette de Bellota **36**
Paleta, Lomo, pain toasté à l'ail et à la tomate
Bellota plate
Paleta, Lomo, garlic toast with tomato

Pizza végétarienne **38**
Fior di latte, artichauts, tomates cerises confites, olives taggiasches, pesto roquette et pistache
Vegetarian pizza
Fior di latte, Artichokes, confit cherry tomatoes, taggiasche olives, pesto arugula and pistachio

Pizza truffe d'été **43**
Fior di latte, crème de burrata truffée, roquette
Summer truffle pizza
Fior di latte, burrata cream, rocket

Pizza Bellota **43**
Fior di latte, Paleta Bellota, crème de chorizo ibérique, basilic frais
Bellota pizza
Fior di latte, Paleta Bellota, cream of Iberian chorizo, fresh basil

Lobster roll **45**
Homard, céleri, pomme verte, mayonnaise citron vert
Lobster, celery, green apple, lime mayonnaise

Plats à Partager à 2...ou plus
to share with 2...or more

Le retour de Pêche : arrivage du jour
***accompagnement au choix**
*Catch of the day *side of your choice*

Carré d'agneau sélection Lesage ***55***
***accompagnement au choix**
*Lamb rack boucherie Lesage *side of your choice*
Option sauce poivre vert, sauce béarnaise +5€
Option green pepper sauce, bearnaise sauce +5€

Entrées
Starters

Burrata crémeuse (250g) et sa trilogie de tomates anciennes ***38***
Creamy burrata (250gr) and his trilogy of tomato

Variation burrata truffée ***42***
Truffes d'été, vinaigrette truffée, tomates anciennes
Truffled burrata variation
Summer truffles, truffled vinaigrette, tomato

Carpaccio de gambas, pickles et citron caviar ***34***
Shrimp Carpaccio with pickles and lime caviar

Tartare de daurade royale ***34***
Pamplemousse, passion, carottes et gingembre deep fried, poudre de matcha
Sea bream tartare
Grapefruit, passion fruit, carrots and gingembre deep fried, matcha powder

Crudo de thon sashimi ***32***
Huile d'olive, coriandre, oignons rouges, tomates cerises, zeste de citron vert
Red tuna Crudo
Olive oil, coriander, red onions, cherry tomato, lime

Salade de lentilles bio ***29***
Épices, fruits secs, crudités, œuf parfait, coriandre
Organic lentil salad
Spices, dried fruits, raw vegetables, egg, coriander

Plats
dishes

Terre
Land

Burger de la Serena *38*
Cheddar fumé, moutarde US, mayonnaise maison, tomates anciennes, oignons rouges, sucrine, frites fraîches
Serena burger
Smoked cheddar, US mustard, houemade mayonnaise, tomato, red onion, lettuce, fresh fries
Option bacon fumé +3€ / *Option smoked bacon +3€*
Option cheddar +3€ / *Option cheddar +3€*

Le poulet frit façon 'Karaage' *45*
Sauce tartare maison, légumes croquants, frites fraîches
Fried Chicken 'Karaage'
Homemade tartar sauce, crunchy vegetables, fresh fries

Filet de bœuf *46*
Jus romarin, *accompagnement au choix
Beef tenderloin
*Rosemary juice, *side of your choice*
Option sauce poivre vert, sauce béarnaise +5€
Option green pepper sauce, bearnaise sauce +5€

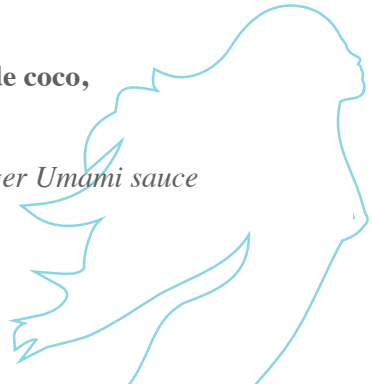
Mer
Sea

Calamars et poulpes grillés *37*
Artichauts, tomates confites, olives Taggiasche
Grilled calamari and octopus
Artichoke, tomato confit and taggiasche olives
Option chorizo ibérique +5€ / *Option Iberian chorizo +5€*

Sole meunière ou grillée 400–500g *75*
***Accompagnement au choix**
*Sole meunière or grilled 400-500g, *side of your choice*

Gambas Camerones rôties 250g *47*
Beurre blanc pamplemousse-miso, *accompagnement au choix
Roasted Prawns 250gr
*White Butter, Grapefruit Miso, *side of your choice*

Emincé de thon mi-cuit, mariné au ponzu *39*
Frites de patates douces, purée de carotte à l'orange, curcuma et lait de coco, sauce Umami au gingembre frais
Thinly sliced Tuna, marinated in ponzu
with sweet potatoe fries, orange carrot puree, turmeric and coconut milk, fresh ginger Umami sauce



Plats vegan
Vegan dishes

Quinoa façon risotto *35*
Lait de coco, légumes grillés, zeste de combava
Quinoa risotto
Coconut milk, grilled vegetables, kaffir lime zest

Belle salade de légumes de saison *35*
Pignons torréfiés
Beautiful seasonal vegetable salad
Roasted pine nuts
***Option: Stracciatella + 5€** / Option Stracciatella +5€*

Pâtes & risotto
Pasta & risotto

Linguines à l'araignée de mer *48*
Bisque de homard, tomates cerises

Risotto au homard *55*
Homard décortiqué, herbes fraîches
Lobster risotto
Shelled lobster, fresh herbs

Accompagnements
Sides

	Accompagnement Seul	*Accompagnements aux choix*
Haricots verts et asperges au beurre d'ail	*13*	*+2*
Frites fraîches	*9*	—
Frites, truffe et parmesan	*14*	*+7*
Frites patates douces	*10*	—
Purée à l'ancienne	*9*	—
Purée au caviar	*25*	*+20*
Sucrine grillée	*9*	—
Sucrine au beurre de chorizo ibérique	*15*	*+7*
Sucrine à la truffe	*18*	*+7*
Ratatouille provençale	*9*	—
Panier de légumes croquants *Options : caviar, truffes*	*14*	*8*

Prix nets en euros, service compris, pourboire à discrétion. La Serena n'accepte pas les chèques

Desserts

Brioche « façon pain perdu » **15**
Caramel beurre salé et glace vanille « Maison Barbarac »
La Brioche "French toast way" Caramel salted butter and vanilla ice cream « Maison Barbarac »

Mousse au chocolat à l'ancienne **18**
Old chocolate mousse

Tartelette du moment **18**
Tartelette of moment

Pavlova aux fruits rouges **18**
Meringue Pie with red fruits

Dame blanche **20**

Coupe fraise Melba **22**

Colonel **25**

Gaufres à partager **35**
Caramel beurre salé et chocolat fondu
Waffles to share
Salted butter caramel and melted chocolate

Assiette de fruits **30**
Fruit plate

Les Glaces « Maison Barbarac »
« Maison Barbarac » ice cream
1 boule **4** 2 boules **8** 3 boules **12**

vanille, chocolat, fraise, rhum-raisin,
noix de coco, yaourt, café, citron
vanilla, chocolate, strawberry,
rum-raisin, coconut, yoghurt, coffee, lemon

Cocktails Desserts 22

Expresso Martini
Vodka Grey Goose, kaluha,
sucre de canne liquide, un café expresso

White Russian
Vodka Grey Goose, kaluha,
sucre de canne liquide, crème fraîche liquide

Tiramisu Martini
Amaretto, crème de cacao,
sirop de vanille, double expresso

Tartini
Vodka Grey Goose, limoncello, jus de citron,
crème citron, meringue liquide

Loco moca
Bailey's, khalua, vodka Grey Goose, lait

Comme un gâteau au Chocolat
Frangelico, liqueur de chocolat, vodka Grey Goose,
sauce chocolat, crème liquide

Digestifs
digestives

Limoncello, Manzana, Get 27, Amaretto,
Marc de Provence, Calvados,
Poire Williams, Grand Marnier,
Cointreau, Baileys ***12***

Les Cognacs
Remy Martin VS ***15***
Remy Martin XO ***35***
Henessy XO ***35***

Armagnac
Samalens ***12***

La Serena

Ouvert tous les jours de 10h30 à 20h00
Mot de passe wifi : loveserena