



MENU RESTAURANT

L'istra



SOYEZ LIBRES
SOYEZ GLAMOURS
SOYEZ SEDUISANT(E)S
SOYEZ FOUS
SOYEZ FELIN(E)S
SOYEZ ISTRÀ

L'ìstra

LES MOTS DU CHEF

" Quel plaisir de vous recevoir et de vous immiscer dans mon univers.

Avec une subtile harmonie d'ingrédients, je vous invite à voyager au cœur de la Méditerranée, dans une expérience aussi envoûtante qu'une mélodie de piano.

La cuisine ne connaît ni frontières, ni nationalités. Elle nous rassemble et nous ouvre aux autres, et c'est pour cela que je l'aime tant.

Je passe vous voir à la fin de votre repas, "

C.N

L'istra

ENTRÉES CHAUDES

Croque Truffe	210
<i>Truffe, pastrami, comté, sauce Mornay.</i>	
Black Cod en Gyoza	190
<i>Gyoza garnis de black cod, cuisson dorée.</i>	
Tacos de Bœuf	190
<i>Guacamole, pickles d'oignons rouges, mayonnaise au paprika fumé.</i>	
Aubergine Croustillante	160
<i>Feta, cream cheese, sauce tomate au basilic.</i>	
Gambas Royales à l'Ail & Piments	240

ENTRÉES FROIDES

Burrata Mon Amour	220
<i>Tomates bonbon, pesto véritable, sumac, fleurs de basilic.</i>	
Carpaccio de Bœuf	200
<i>Supplément Burrata + 70 DHS</i>	
Ceviche de Bar	240
<i>Mariné façon Istra.</i>	
Le Bœuf en Tartare Brioché	210
<i>Bœuf, yaourt, truffe, ponzu, ciboulette, huile de truffe, poivre du moulin.</i>	
Salade Folle	200
<i>Cœur de laitue, concombre, tomate confite, feta, poivrons confits, oignons rouges, sauce miel-citron, olives Kalamata, basilic.</i>	
Salade César	200
<i>Cœur de sucrine, avocat, œuf, croûtons, bacon de bœuf, tomate, poulet grillé.</i>	

NOS VIANDES

Boeuf blanc rouge (filet)	390
<i>Sauce béarnaise ou jus de boeuf ou sauce poivre.</i>	
La Panthère qui pleure, condiment chimichurri	340
<i>Boeuf mariné façon asiatique, condiment d'herbes fraîches.</i>	
Poulet COCORRICU	260
<i>Lait de coco, curry, cacahuètes, mélange d'épices du chef.</i>	
Souris d'agneau confite	280
<i>Laquée à la grenade et pistache d'Iran, ail confit.</i>	
Côtes d'agneau du domaine	330
<i>Chimichurri, verveine, menthe, sauce tzatziki.</i>	
Le Boeuf français dans toute sa splendeur	1500
<i>(filet 1kg à partager) Charolais d'exception.</i>	

CÔTÉ MER

Pavé de saumon grillé	270
<i>Purée de pois chiche façon houmous, oignons confit à ma façon.</i>	
Filet de bar	270
<i>Sauce miso ou sauce vierge au citron confit, pequillos et cherry tomatoes.</i>	
Filet de Saint pierre à la plancha	260
<i>Beurre blanc au citron vert, brocolis grillés et tomates confites.</i>	

PÂTES & RISOTTO

Rigatoni Parmegianna 220
Sauce tomate provençale, aubergines grillées, burrata, olives Kalamata, tomates confites.

Noble Coquillettes 230
Truffe noire et comté AOP.

Tagliatelle au Pesto 240
Basilic, ail, tomates bonbon, pignons, stracciatella.

Gnocchis au Gorgonzola 220
Crème de gorgonzola fondante.

Risotto Gambas Black Tiger 270
Safran, gambas black tiger, citron confit, ciboulette, sumac.

Risotto Champignons & Noisettes du Piémont 240
Champignons, noisettes, crème, parmesan, jus de bœuf

Linguine Gambas à Partager (pour deux) 590
Bisque maison et beaucoup d'amour.

GARNITURES 70

Frites Coquines (supplément 30 DHS)
Sauce truffe noire, parmesan râpé, ciboulette

Purée Française
Purée maison beurrée

Légumes de Saison Sautés

Une Laitue
Cœur de laitue, vinaigrette moutarde à l'ancienne, herbes fraîches, sumac

Riz Blanc

L'istra

DESSERTS



Macaron Framboise	140
L'Éclair à Partager <i>Noisette</i>	170
La Tropézienne	130
Les choux-choux de L'ISTRA <i>Chouquettes farcies façon pâtissière, sauce chocolat</i>	120
Comme un Citron... <i>Création fraîche et acidulée.</i>	210
Brioche Perdue sur ses framboises	130
Fondant au Chocolat	140
Pavlova aux fruits rouges	120
Cheesecake spéculos	120
Le jardin de L'ISTRA en plein show <i>Sélection de trompes l'oeil.</i>	1200

L'istra