



# CARTE DU MIDI

SUIVEZ-NOUS  
@ISEO\_RESTAURANT

# MENU BISTROT

## ENTRÉES

Suggestion entrée du jour,  
voir « ardoise ».

Croustillants d'encornets,  
avocat et sauce carotte.  
Possibilité de transformer  
l'entrée en plat avec double dose.



Croustillant de chèvre chaud,  
magret de canard fumé et noix.

Carpaccio de saumon aux agrumes,  
et sauce Miso.

Petits nems au porc,  
menthe et coriandre fraîches (3 pièces).

Samoussas au bœuf et mozzarella,  
façon ISÉO (2 pièces).


Assiette de crevettes roses,  
et mayonnaise maison.


Assiette de bulots frais,  
et mayonnaise maison.

## PLATS

Suggestion plat du jour,  
voir « ardoise ».

Marmite de poissons frais du moment,  
curry rouge, lait de coco.

Wok de bœuf,  
émincés d'entrecôte et bavette d'ailou,   
curry rouge, lait de coco.

Cocotte de poulet désossé   
à la crème de curry jaune et lait de coco,  
légèrement relevée.


Makis 12 pièces,  
thon et saumon entremêlés,  
avocat, concombre, carotte et crevette.

Tartare de thon au gingembre,  
avocat, concombre et herbes fraîches,  
frites maison.

Marmite de moules,  
recette au choix :  
- Marinière,  
- Crème de curry jaune,  
- Basilic Thaï.  
Accompagnées de frites maison.

Salade BoBun au bœuf,  
salade, vermicelles, nems au porc, bœuf sauté  
aux oignons, carottes, concombres, soja, menthe  
et coriandre.

Salade BoBun végétarienne au tofu,  
salade, vermicelles, enroulés végétariens,  
carottes, concombres, soja, menthe  
et coriandre.

Poke Bowl au saumon   
quinoa, riz japonais, tomates cerises, pomme  
Granny Smith, sauce miso à base d'arachide.

Prix à la carte :

Entrée \_ 9,50€ Plat \_ 18,00€ Dessert \_ 9,50€

## DESSERTS

Suggestion dessert du jour,  
voir « ardoise ».

Charlotte aux pêches,  
mascarpone, fromage blanc  
et coulis de mangue.

Brownie au chocolat,  
noisettes, amandes et sa glace vanille.

Tarte aux poires,  
crème d'amandes et caramel beurre salé.

Profiterole,  
chou craquelin maison, glace vanille  
et chocolat fondu. +1€

Duo glacé,  
vanille, chocolat, café, caramel,  
passion, framboise, citron vert.

Tous nos plats contiennent de  
la coriandre et des oignons frits.  
Ces ingrédients peuvent être retirés sur  
demande.

En cas d'allergie ou  
d'intolérance, veuillez  
consulter la carte des  
allergènes disponible  
via le QR code ou nous  
demander directement.  
Nous les précisons lors  
de la commande.



Les prix sont indiqués en euro TTC,  
taxes et services compris.



# MENU ISÉO

## ENTRÉES

Suggestion entrée du jour,  
voir « ardoise ».

Sushis au foie gras **+4€**  
(2 pièces).

Enroulés de gambas,  
mozzarella et légumes (2 pièces).

Tartare de thon au gingembre,  
avocat, concombre et herbes fraîches.

Raviolis aux crevettes,  
et petits légumes à la vapeur.

Assiette de 6 huîtres, **+2€**  
LAMBERT : Spéciales N°3.

Assiette de langoustines, **+2€**  
et mayonnaise maison (4 pièces).

Croustillants d'encornets,  
avocat et sauce carotte.

**Possibilité de transformer**  
l'entrée en plat avec double dose.



Croustillant de chèvre chaud,  
magret de canard fumé et noix.

Carpaccio de saumon aux agrumes,  
et sauce Miso.

Petits nems au porc,  
menthe et coriandre fraîches (4 pièces).

Samoussas au bœuf et mozzarella,  
façon ISÉO (2 pièces).

Assiette de crevettes roses,  
et mayonnaise maison.

Assiette de bulots frais,  
et mayonnaise maison.

## PLATS

Suggestion plat du jour,  
voir « ardoise ».

Wok de Saint-Jacques,  
curry rouge, lait de coco.

Assiette japonaise,  
thon et saumon entremêlés  
makis, sushis, sashimis (10 pièces).

Entrecôte (250g) **+4€**  
marinée au Saké et au gingembre, frites maison.

Magret de canard à la plancha,  
et son riz japonais miel et soja.  
**Supplément foie gras poêlé +4€**

Marmite de poissons frais du moment,  
curry rouge, lait de coco.

Wok de bœuf  
émincés d'entrecôte et de bavette d'ailoyau,  
curry rouge, lait de coco.

Cocotte de poulet désossé,   
à la crème de curry jaune  
et lait de coco, légèrement relevée.

Makis 12 pièces,  
thon et saumon entremêlés,  
avocat, concombre, carotte et crevette.

Tartare de thon au gingembre,  
avocat, concombre et herbes fraîches,  
frites maison.

Salade BoBun au bœuf,  
salade, vermicelles, nems au porc, bœuf sauté  
aux oignons, carottes, concombres, soja,  
menthe et coriandre.


Salade BoBun végétarienne au tofu,  
salade, vermicelles, enroulés végétariens, carottes,  
concombres, soja, menthe et coriandre.

## DESSERTS

Prix à la carte :

Entrée **- 9,50€** Plat **- 20,90€** Dessert **- 9,50€**

Marmite de moules,  
recette au choix :  
- Marinière,  
- Crème de curry jaune,  
- Basilic Thai.  
Accompagnées de frites maison.

Poke Bowl au saumon   
quinoa, riz japonais, tomates cerises, pomme  
Granny Smith, sauce miso à base d'arachide.

Suggestion dessert du jour,  
voir « ardoise ».

Fondant au chocolat,  
et sa crème anglaise.

Tarte Tatin,  
et sa glace vanille.

Nems chocolat banane,  
et glace vanille (2 pièces).

Thé ou Café Gourmand,  
assortiment de 4 mignardises.

Charlotte aux pêches,  
mascarpone, fromage blanc et coulis de mangue.

Brownie au chocolat,  
noisettes, amandes et sa glace vanille.

Tarte aux poires,  
crème d'amandes et caramel beurre salé.

Profiterole,  
chou craquelin maison, glace vanille  
et chocolat fondu.

Trio glacé,  
vanille, chocolat, café, caramel,  
passion, framboise, citron vert.

# À LA CARTE

## LA PLANCHE \_\_\_\_\_ 20,00€

Croustillants d'encornets, enroulés de gambas, samoussas au boeuf, nems au porc et son trio de sauces.

## CATAPLANA *2 personnes* \_\_\_\_\_ 49,00€ *3 personnes* \_\_\_\_\_ 73,50€

Plat Signature Iséo aux saveurs d'Asie.

*Grande Cataplana aux Saint-Jacques, gambas, saumon, langoustines, poissons frais du moment et Spianata. Servie avec sa sauce au curry rouge, lait de coco et crème de curcuma. Accompagnée de riz au jasmin.*

## MOULES \_\_\_\_\_ 16,00€

Recette au choix :

Marinière ; Crème de curry jaune ; Basilic Thaï.

*Accompagnées de frites maison.*

## HOMARD GRILLÉ À LA PLANCHA

Homard et son corail grillés à la plancha, préparés avec une onctueuse sauce au curry rouge et basilic Thaï.

*Sur commande 48 h à l'avance. Prix sur demande en fonction du poids.*

## SUPPLÉMENT À LA CARTE

- Bol de riz \_\_\_\_\_ 1,50€
- Petite assiette de frites \_\_\_\_\_ 2,50€
- Grande assiette de frites \_\_\_\_\_ 5,00€
- Assiette de salade \_\_\_\_\_ 3,00€
- Assiette de riz sauté aux crevettes et aux légumes \_\_\_\_\_ 5,50€

*Selon disponibilité.*

# LES FRUITS DE MER

## ASSIETTE DE LA MER \_\_\_\_\_ 26,00€

3 huîtres spéciales N°3 de chez Lambert ;

3 langoustines ;

3 crevettes roses ;

bulots.

## PLATEAU BISTROT \_\_\_\_\_ 33,00€

4 huîtres spéciales N°3 de chez Lambert ;

4 langoustines ;

4 crevettes roses ;

1/2 tourteau ;

bulots.

## PLATEAU ISÉO \_\_\_\_\_ 39,00€

6 huîtres spéciales N°3 de chez Lambert ;

6 langoustines ;

6 crevettes roses ;

1/2 tourteau ;

bulots.

## HUÎTRES SPÉCIALES DE CHEZ LAMBERT N°3

6 pièces \_\_\_\_\_ 13,90€

12 pièces \_\_\_\_\_ 25,00€

## ASSIETTES

Assiette de bulots \_\_\_\_\_ 9,50€

Assiette de crevettes \_\_\_\_\_ 9,50€

1/2 Tourteau \_\_\_\_\_ 8,70€

Assiette de 4 langoustines \_\_\_\_\_ 9,50€

Assiette de 8 langoustines \_\_\_\_\_ 16,90€

*Tous nos plats contiennent de la coriandre et des oignons frits. Ces ingrédients peuvent être retirés sur demande.*

*En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez consulter la carte des allergènes disponible via le QR code ou nous demander directement. Nous les préciserons lors de la commande.*



*Les prix sont indiqués en euro TTC, taxes et services compris.*

# SPÉCIALITÉS JAPONAISES

## MAKIS

8 pièces \_\_\_\_\_ 14,00€

12 pièces \_\_\_\_\_ 18,00€

16 pièces \_\_\_\_\_ 22,00€

## SUSHIS

8 pièces \_\_\_\_\_ 16,00€

12 pièces \_\_\_\_\_ 24,00€

16 pièces \_\_\_\_\_ 30,00€

## SASHIMIS

8 pièces \_\_\_\_\_ 16,00€

12 pièces \_\_\_\_\_ 24,00€

16 pièces \_\_\_\_\_ 30,00€

## PLATEAUX MIXTES SUSHIS & MAKIS

8 pièces \_\_\_\_\_ 15,00€

12 pièces \_\_\_\_\_ 22,00€

16 pièces \_\_\_\_\_ 28,00€

## PLATEAUX MIXTES SUSHIS, MAKIS & SASHIMIS

12 pièces \_\_\_\_\_ 24,00€

16 pièces \_\_\_\_\_ 30,00€



# MENU ENFANT \_\_\_\_\_ 12,00€

## BOISSON

**Sirop à l'eau - 20cl**

*fraise, grenadine, menthe,  
pêche, melon, citron et orgeat*

## PLAT

**Poisson pané**

*accompagnement au choix :  
riz nature ou frites maison*

- ou -

**Steak haché**

*accompagnement au choix :  
riz nature ou frites maison*

## DESSERT

**Brownie au chocolat,  
noisettes et amandes**

- ou -

**Glace aux Smarties**

*ou tout autre parfum de glace parmi :  
Vanille, Chocolat, Café, Caramel,  
Passion, Framboise, ou Citron Vert.*

*Le menu enfant est réservé  
pour les enfants de moins de 12 ans.*