



CARTE DU SOIR & JOURS FÉRIÉS

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 _ 20,90€ 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'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.

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.

Prix à la carte :

Entrée **- 9,50€** Plat **- 22,90€** Dessert **- 9,50€**

DESSERTS

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.*