



B

BOCCA SUNSET
138 Boulevard des océanides
44380 Pornichet

PORNICHET
BOCCA
SUNSET

On Partage

Croquetas ibérique 9
croquettes fondantes maison au chorizo doux

Tarama blanc 13
tarama d'oeuf de cabillaud de la maison
Kalios, zestes de citron vert, herbes fraîches

Houmous 11
purée de pois chiches, tahini, pickles
d'oignons rouges, paprika fumé

Camembert rôti 14
camembert au lait cru (150g), noisettes
torréfiées, miel

Gambas croustillantes 15
mayonnaise épicée

Charcuterie maison Bellota Bellota 19
jambon serrano, chorizo & saucisson
ibérique, fleurs de câpres

Fromages affinés & charcuterie ibérique 23
sélection du chef

Les Entrées

L'oeuf incroyable 13
oeuf parfait, crème de panais à la truffe,
pêlée de pleurottes, croutons, herbes fraîches

Stracciatella des Pouilles 15
stracciatella des pouilles (150g), patates
douces rôties, graines de courge, pousses de
moutarde, huile fumée

Keftas épicées 14
keftas d'agneau et de boeuf, sauce tomates,
harissa, olives noires de Kalamata, zaatar,
herbes fraîches

Os à moelle 12
os à moelle, chapelure, pickles de cornichons,
pain grillé

Langoustines (300g) selon l'arrivage
mayonnaise au citron confit

Huitres creuses de l'Île aux Moines
par 6|9|12 - 13|18|24

Le Déjeuner du lundi au vendredi

Le Plat 15
Entrée / Plat *ou* Plat / Dessert 20
Entrée / Plat / Dessert 25



Les Greens

Fettuccine à la truffe 24
fettuccine fraîches à la crème de truffe
noire, copeaux de champignons frais,
parmigiano

Salade de lentilles 17 option vege
Lentilles beluga, saumon fumé, noisettes
torréfiées, œufs de truite, huile d'olive,
vinaigre de xères, cébette, aneth

Chez Bocca..

Si l'envie vous prend, nos plats se partagent !

Les Plats

La mer

Risotto safrané de gambas 28
risotto au fumet de homard, gambas de
Madagascar, safran, zestes de citron vert,
herbes fraîches

Truite de Bretagne 25
truite de Bretagne, fondue de poireaux, beurre
blanc, oeufs de truite, ciboulette

Poulpe grillé 29
poulpe snacké à la plancha, crème de patates
douces et courges, sauce vierge à la poire et
suprêmes d'orange

Soupe de poissons 23
soupe de poissons de roche, rouille, croûtons,
herbes fraîches

La terre

Nos viandes sont cuites au four à braises.

Travers de cochon 24
sauce basque Xipister, pommes de terre
grenaille

Joue de boeuf 22
joue de boeuf confite, purée de pommes de
terre, jus de viande, herbes fraîches

Burger savoyard 20
bun brioché, boeuf du limousin, poitrine
fumée, reblochon, oignons frits, mâche,
mayonnaise sweet chili, frites fraîches

Coeur de filet de boeuf (180g) 28
sauce au poivre ou béarnaise

Côte de boeuf 1kg pour 2 personnes 85
sauce au poivre ou béarnaise

*Nos viandes sont sélectionnées avec soin et proviennent de
France, d'Irlande, du Royaume-Unis et d'Allemagne.*

Les garnitures

Garniture supplémentaire +5

Pommes allumettes / Purée de pommes de
terre / Fondue de poireaux / Salade verte

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

Les Desserts

Fromages affinés 11
sélection du chef

Le citron en mille morceaux 9
crumble aux amandes, crème de citron,
sorbet citron et basilic, chantilly, citrons
confits

Tarte choco-caramel 12
pâte sucrée au cacao, ganache au chocolat
Valrhona, crèmeux caramel, insert
compotée de mandarines, glace vanille

Tiramisu au siphon 10
crème mascarpone, biscuits cuillère im-
bibés au café et à l'amaretto, fève tonka

Mille-feuille à partager 20
pâte feuilletée au beurre, ganache à la
vanille, compotée de cassis au poivre de
Java

Affogato Bocca 6
expresso, boule de glace vanille

Café gourmand 10
sélection du pâtissier

Glaces & sorbets 3 | 6 | 9
vanille, chocolat, citron & basilic, caramel
beurre salé, framboises, fraises, rhum
raisin

Les bambins

Menu enfant jusqu'à 10 ans 14

**Filet de poisson ou nuggets ou
steak haché**, accompagné de pommes
allumettes

Fromage blanc
coulis de fruits rouges
ou Coupe glacée (deux parfums au choix)