



**En quête de simplicité et d'authenticité,
nous faisons de notre mieux pour vous
offrir des produits de qualité. Nous
vous souhaitons de passer un agréable
moment parmi nous !**

Our aim is to offer good quality produce
in a pleasant environment. We wish you
an enjoyable moment with us in a unique
and friendly atmosphere!

Plateaux de fruits de mer

L'assiette du mareyeur (1 pers)

14.50

2 huîtres Fines de Claire n°2, 2 crevettes roses*,
2 moules, 2 amandes, 2 bulots et 2 palourdes

2 Fines de Claire n°2 oysters, 2 organic king prawns,
2 mussels, 2 cockles, 2 whelks & 2 baby clams

Le plateau de l'écailler (1 pers)

39.-

3 huîtres Fines de Claire n°3, 3 huîtres Gillardeau n°3,
3 crevettes roses*, 3 amandes, 3 moules et 6 bulots

3 Fines de Claire n°3 oysters, 3 Gillardeau n°3 oysters,
3 organic king prawns, 3 baby clams, 3 mussels & 6 whelks

Le super fruits de mer (1 pers)

46.-

6 huîtres Fines de Claire n°2, 6 palourdes, 6 moules,
6 amandes, 6 bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses*
et crevettes grises

6 Fines de Claire n°2 oysters, 6 baby clams, 6 mussels,
6 cockles, 6 whelks, winkles, 3 organic king prawns
& grey shrimps

L'assiette de crustacés (1 pers)

49.-

Tourteau, ½ homard, 6 crevettes roses* et crevettes grises
Crab, ½ lobster, 6 organic king prawns & grey shrimps

Le langoustier (2 pers)

108.-

Homard, tourteau, 6 crevettes roses*, 6 langoustines
et crevettes grises

Lobster, crab, 6 organic king prawns, 6 langoustines
& grey shrimps

Le grand mareyeur (2 pers)

144.-

Homard, tourteau, 12 huîtres Fines de Claire n°2,
6 palourdes, 6 moules, 6 amandes, 6 bulots, 6 crevettes roses*,
4 langoustines, bigorneaux et crevettes grises

Lobster, crab, 12 Fines de Claire n°2 oysters, 6 baby clams,
6 mussels, 6 cockles, 6 whelks, 6 organic king prawns,
4 langoustines, winkles & grey shrimps

* Produits issus de l'agriculture biologique

Prix nets en euro - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

Nous vous remercions de votre compréhension.



Au détail

Huîtres - Oysters (les 6)	
Fines de Claire n°2	16.-
Fines de Claire n°3	12.50
Gillardeau n°3	26.-
Crevettes roses* - Organic king prawns (les 6)	12.-
Langoustines - Dublin Bay prawns (les 6)	29.-
Crevettes grises - Grey shrimps	5.50
Bigorneaux - Winkles	4.-
Amandes - Cockles (les 12)	6.50
Homard - Lobster	
Entier - Whole	46.-
Demi - Half	23.-
Tourteau - Crab	18.-
Bulots - Whelks (les 12)	9.-
Moules - Mussels (les 12)	6.-

* Produits issus de l'agriculture biologique
Prix nets en euro - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques
Nous vous remercions de votre compréhension.

Poissons grillés entiers

(pour 2 pers uniquement)

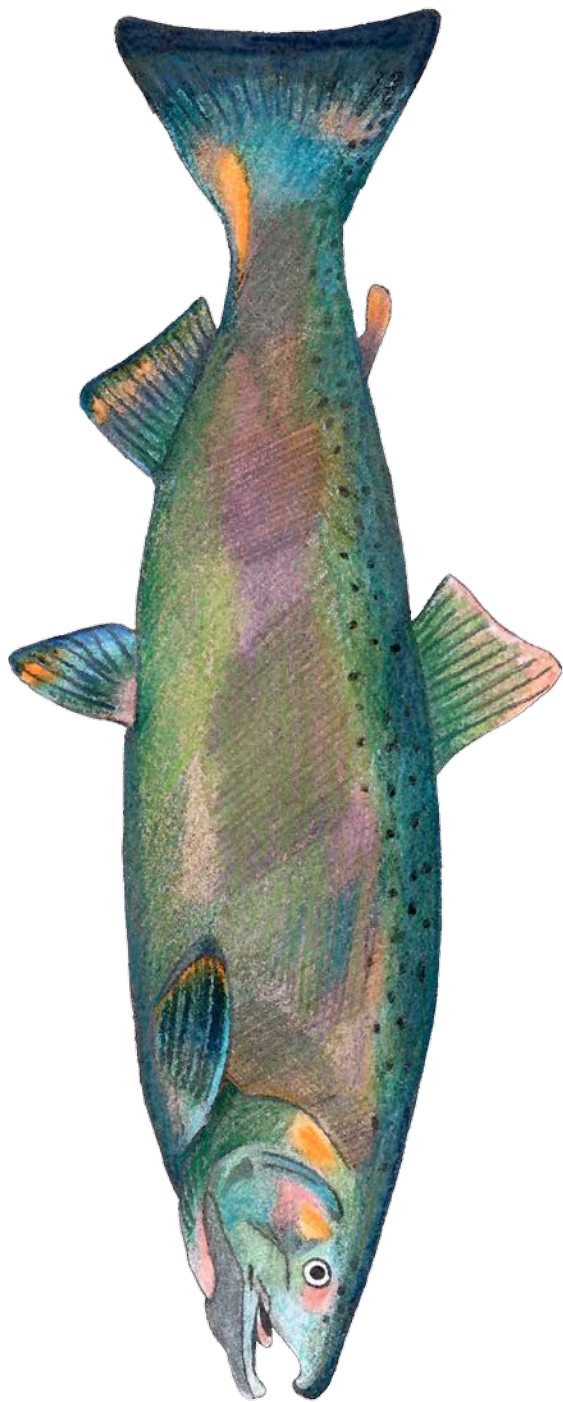
Selon notre arrivage

Turbot - Turbot	32.-/pers
Daurade royale - Mediterranean seabream	34.-/pers
Loup - Seabass	38.-/pers
Saint Pierre - John Dory	44.-/pers
Chapon - Rockfish	48.-/pers

De notre vivier

Homard canadien	46.-
Homard bleu européen	selon cours





Menu du mareyeur

45.-

Amuse-bouches



Saumon* façon gravlax et sa gelée de petits pois

ou

9 huîtres Fines de Claire n°3



Langoustes puces pochées à la crème d'ail

ou

Filet mignon de porcelet ibérique

Écrasé de patate douce



Sablé aux framboises et espuma pistache

ou

Vacherin aux fruits rouges

Menu enfant

10.-

Escalope de saumon* ou nuggets de poulet



Servi avec des frites, des pâtes ou des légumes



Glace ou sorbet

Nos plats sont faits maison et sont susceptibles de contenir des produits allergènes. Sur demande, nous avons une carte à disposition qui vous énumère les différents ingrédients.

Entrées

Moules gratinées en persillade Mussels gratineed in garlic butter	11.-
Chèvre rôti et légumes du soleil en millefeuille Roasted goat's cheese & summer vegetables 'millefeuille'	12.-
Soupe de poissons, rouille safranée et croûtons dorés Mediterranean fish soup served with rouille & croutons	14.-
Tarte fine au magret séché et pommes caramélisées Smoked duck & caramelized apples on a fine pastry	13.-
Palourdes pôlées à l'ail Sauteed baby clams with garlic	18.-
Fraîcheur de homard, vinaigrette aux senteurs de truffes Fresh lobster salad with truffle vinaigrette	28.-
Pressé de foie gras de canard, servi avec son verre de muscat Home made foie gras served with a glass of muscat	22.-

Tartare de daurade* aux tomates séchées et combava	14.-
Organic seabream tartare with dried tomatoes & combava	



* Produits issus de l'agriculture biologique
Prix nets en euro - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques - Nous vous remercions de votre compréhension.

Poissons

**Filet de poisson du jour grillé,
huile vierge et ratatouille** 24.-

Grilled fillet of fish of the day,
olive oil with fresh herbs & ratatouille

**Tataki de thon mi-cuit à l'huile de sésame
et pois gourmands** 26.-

Seared tuna sashimi with sesame oil & mange tout

**Brochette de lotte et gambas au chorizo
accompagnée de sa mousse de légumes** 32.-

Gambas & monkfish skewer with chorizo
with a vegetable mousse

**Tagliatelles de homard
et sa sauce aux crustacés** 31.-

Lobster tagliatelles with a cream lobster sauce

**Dos de cabillaud lardé, crumble au citron
confit et julienne de légumes** 29.-

Bacon wrapped cod fillet, lemon confit crumble
& julienne of vegetables

Sole grillée ou meunière et riz sauvage 40.-

Sole grilled or meunière & wild rice

* Produits issus de l'agriculture biologique

Prix nets en euro - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

Nous vous remercions de votre compréhension.

Viandes

Porcelet ibérique *, en filet mignon,
jus au thym et purée de patate douce** 22.-

Iberico piglet in filet mignon, thyme jus
& sweet potatoe purée

**Filet de boeuf ** grillé avec ses pois gourmands,
sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel** 30.-

Grilled fillet of beef & mange tout, pepper sauce
or herb butter

Tournedos de veau aux morilles
et carottes au jus** 28.-

Veal tournedos with 'morilles' mushrooms
& baby carrots

Nos accompagnements 3.-

Ratatouille

Tagliatelles

Riz - Rice

Frites - French fries

Salade verte - Green salad

Pois gourmands - Mange tout

Julienne de légumes - Julienne of vegetables

** Origine française *** Origine espagnole

Aoc côtes de provence

À choix (blanc, rosé et rouge)	50cl	75cl
La Réserve du mareyeur, Les Maîtres		26.-
Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez		
Château Minuty, Cuvée Prestige	26.-	39.-
Domaine Sainte Marie, Cuvée Tradition		28.-

Nos rosés

Château Roubine 'Premium', Cru classé		44.-
Domaine OTT, Coeur de Grain		69.-

Nos blancs

Cassis, Domaine du Paternel, blanc de blancs		48.-
Domaine OTT, Clos Mireille, blanc de blancs		64.-

Champagnes

Champagne maison		69.-
Bollinger Spécial Cuvée Brut		125.-
Bollinger Rosé		169.-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix nets en euro - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques - Nous vous remercions de votre compréhension.

Vins blancs

75cl

Muscadet de Sèvre et Maine, Val de Loire	24.-
Sancerre Comte Lafond, Val de Loire	56.-
Pouilly-Fumé de Ladoucette, Val de Loire	59.-
Bourgogne Aligoté, Bourgogne	29.-
Saint-Véran, Les Plantés, Bourgogne	39.-
Chablis Brocard, Bourgogne	48.-
Sauvignon blanc, Château Rambaud, Bordeaux	36.-
Gewurztraminer, Pierre Sparr, Alsace	25.-

Vins rouges

Mercurey, Domaine Lebeault, Bourgogne	42.-
Château Puech-Haut, Pic Saint Loup, Languedoc	40.-
Saint-Émilion, L'Abeille de Fieuzal, Pessac Leognan, Bordeaux	54.-

