

Menu



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)

32.-

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

*Produits issus de l'agriculture biologique
Prix nets en euro - Service compris.

Le langoustier (2 pers)

116.-

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)

148.-

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



Règlements acceptés: espèces, carte bleue et american express - La maison
n'accepte pas les chèques - Nous vous remercions de votre compréhension.

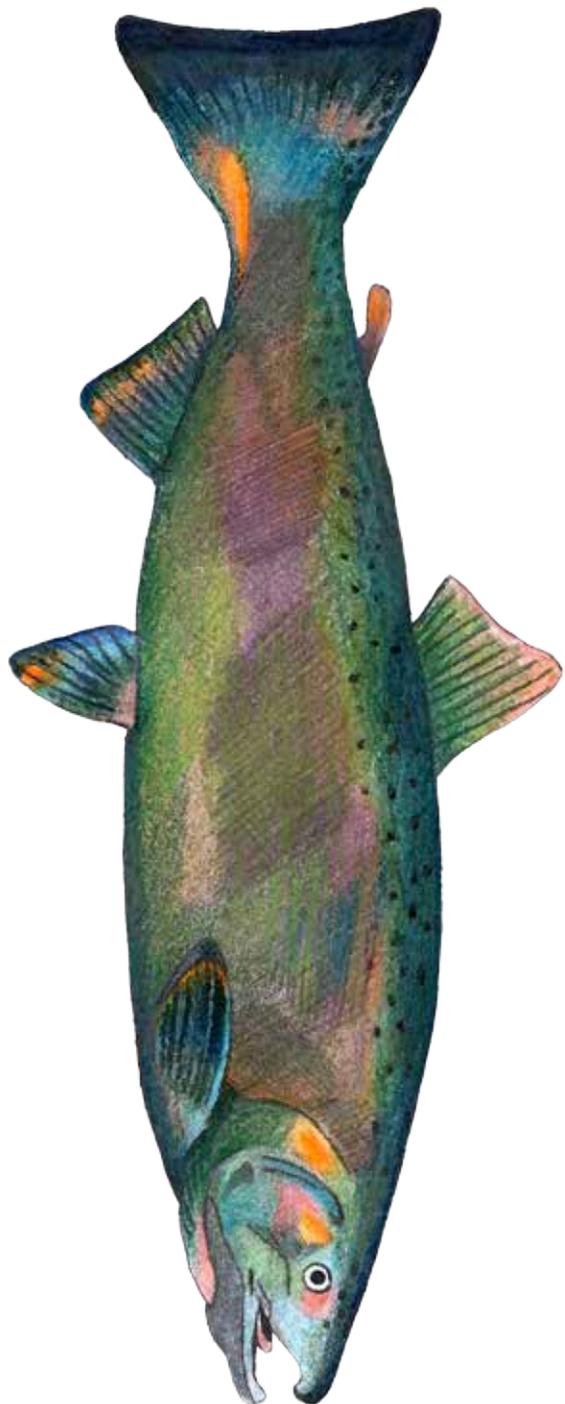


Au détail

Huîtres - Oysters (les 6)	
Fines de Claire n°2	16.-
Fines de Claire n°3	12.50
Gillardeau n°3	28.-
Crevettes roses* - Organic king prawns (les 6)	14.-
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	49.-
Demi - Half	24.50
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 - Règlements acceptés: espèces, carte bleue et american express - 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	34.-/pers
Daurade royale - Mediterranean seabream	36.-/pers
Loup - Seabass	38.-/pers
Saint Pierre - John Dory	44.-/pers
Chapon - Rockfish	48.-/pers

De notre vivier

Homard canadien	49.-
Homard bleu européen	selon cours

~~~~~

### Menu enfant 12.-

Escalope de saumon\* riz  
ou Tagliatelles à la Bolognese  
Glace ou sorbet

~~~~~

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

Entrées

Moules gratinées en persillade 12.-
Mussels gratineed in garlic butter

Chèvre rôti et légumes du soleil en millefeuille 13.-
Roasted goat's cheese & summer vegetables
'millefeuille'

**Soupe de poissons, rouille safranée
et croûtons dorés** 14.-
Mediterranean fish soup served
with rouille & croutons

Palourdes pôlées à l'ail 18.-
Sauteed baby clams with garlic

**Fraîcheur de homard,
vinaigrette aux senteurs de truffes** 29.-
Fresh lobster salad with truffle vinaigrette

**Pressé de foie gras de canard,
servi avec son verre de muscat** 25.-
Home made foie gras served with a glass of muscat

**Tartare de daurade* aux tomates séchées
et combava** 15.-
Organic seabream tartare with dried tomatoes
& combava

*Produits issus de l'agriculture biologique
Prix nets en euro - Service compris.



Rèlements acceptés: espèces, carte bleue et american express
La maison n'accepte pas les chèques - Nous vous remercions de
votre compréhension.

Poissons

**Filet de poisson du jour grillé,
huile vierge et ratatouille** 25.-

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** 34.-

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 44.-

Sole grilled or meunière & wild rice

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

Viandes

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

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 - Ratatouille

Tagliatelles - Tagliatelles

Riz - Rice

Frites - French fries

Salade verte - Green salad

Pois gourmands - Mange tout

Julienne de légumes - Julienne of vegetables

** Origine française

Prix nets en euro - Service compris.

Cafés et boissons chaudes

Irish Coffee	14.-
Espresso	3.50
Café Grand Cru	4.50
Capuccino et infusion	4.-

Digestifs (4cl)

Remy Martin et Armagnac	11.-
Calvados	9.-

Eaux de vie (4cl)

Poire, framboise, mirabelle, Grappa et sambuca	9.-
---	-----

Liqueurs (4cl)

Marie Brizzard, Cointreau, Limoncello, Baileys, Amaretto, Get 27 et Get 31	9.-
---	-----

Nos douceurs

Trilogie de crèmes brûlées, vanille de Madagascar, noisette et pistache Trilogy of 'crèmes brûlées', vanilla, hazelnuts & pistacchio	10.-
Duo de framboises et citron façon crumble Duo of lemon, raspberries & a light crumble	8.-
Moelleux au chocolat fait maison Home made warm chocolate 'moelleux'	10.-
Vacherin aux fruits rouges Meringue with red fruit, ice cream & chantilly	9.-
Sablé aux framboises et espuma pistache French shortbread with raspberries & pistachio espuma	12.-
Café gourmand - Gourmet coffee	11.-
Coupe 'Colonel' - Lemon sorbet with vodka	12.-
Glaces et sorbets artisanaux - Ice cream & sorbet	7.-
Sélection de fromages et sa confiture de tomates Cheese selection with tomato jam	8.-

Aoc côtes de provence

À choix (blanc, rosé et rouge)	50cl	75cl	M
La Réserve du mareyeur, Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez	18.-	26.-	50.-
Minuty Prestige		39.-	
Bertaud Belieu, Cuvée Prestige		36.-	

Nos rosés

Château Roubine 'Premium', Cru classé	44.-
Domaine OTT, Coeur de Grain	74.-

Nos blancs

Cassis, Domaine du Paternel, blanc de blancs	49.-
Domaine OTT, Clos Mireille, blanc de blancs	69.-

Champagnes

Champagne Moutardier	79.-
Champagne Mallard	99.-
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	26.-
Sancerre Comte Lafond, Val de Loire	69.-
Pouilly-Fumé de Ladoucette, Val de Loire	59.-
Bourgogne Aligoté, Bourgogne	32.-
Saint-Véran, Les Plantés, Bourgogne	39.-
Chablis Brocard, Bourgogne	64.-
Sauvignon blanc, Château Rambaud, Bordeaux	36.-
Gewurztraminer, Pierre Sparr, Alsace	38.-

Vins rouges

Mercurey, Domaine Lebeault, Bourgogne	44.-
Château Puech-Haut, Pic Saint Loup, Languedoc	40.-
L'Abeille de Fieuzal, Pessac Leognan, Bordeaux	54.-

