

Menu



En quête de simplicité et d'authenticité,
nous vous souhaitons de passer
un agréable moment dans ce lieu unique

We wish you an enjoyable moment with us
in this unique and friendly setting

Au détail

Huîtres Oysters (les 6)

Agathe n°2 Spéciale de Thau exondée 26.-

Rondeur douce, longue en bouche, chaire croquante et gourmande

Fine de Claire n°2 Marennes d'Oléron 16.-

Goût affiné, courte en bouche et saveur équilibrée

Gillardeau n°3 Spéciale Marennes d'Oléron 32.-

Très douce, longue en bouche et bien charnue

L'excentrique n°3 Perle Blanche Marennes d'Oléron 18.-

Huître sauvage, longue en bouche et puissante

Coquillages Shellfish (les 12)

Amandes Cockles 7.-

Palourdes Clams 18.-

Bulots Whelks 9.-

Crustacés Crustacean (les 6)

Crevettes roses* King prawns* 14.-

Langoustines Langoustines 29.-

Tourteau entier Crab 18.-

Homard entier Lobster 49.-

À picorer Nibbles

Bigorneaux Winkles 4.-

Crevettes grises Grey shrimps 6.-



Plateaux de fruits de mer

Le plateau de l'écailler 32.-

2 huîtres Gillardeau n°3, 2 huîtres Agathe n°2,
3 crevettes roses*, 3 amandes et 6 bulots

2 Gillardeau n°3 oysters, 2 Agathe n°2 oysters,
3 king prawns*, 3 cockles and 6 whelks

Le super fruits de mer 49.-

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

6 Fines de Claire n°2 oysters, 6 clams, 6 cockles, 6 whelks,
3 king prawns*, winkles and grey shrimps

L'assiette de crustacés 66.-

Tourteau, ½ homard, 6 crevettes roses*,
2 langoustines et crevettes grises

Crab, ½ lobster, 6 king prawns*, 2 langoustines and grey shrimps

Le grand mareyeur 148.-

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

Lobster, crab, 12 Fines de Claire n°2 oysters, 6 clams, 6 cockles,
6 whelks, 6 king prawns*, 4 langoustines, winkles and grey shrimps

*Produits issus de l'agriculture biologique - Organic products
Prix nets en euro et service compris



Poissons grillés entiers

pour deux personnes uniquement (poids minimum 1 kg)

Selon notre arrivage

Turbot Turbot 35.-/pers

Daurade royale Mediterranean seabream 36.-/pers

Loup Seabass 38.-/pers

Saint Pierre John Dory 46.-/pers

Chapon Rockfish 49.-/pers

De notre vivier

Homard canadien Canadian lobster 49.-

Homard bleu européen European blue lobster (selon notre arrivage)

Langouste Crayfish (selon notre arrivage)



Menu enfant 15.-

Escalope de saumon* et riz

ou

Aiguillettes de poulet pané et frites

Glace ou sorbet



*Produits issus de l'agriculture biologique - Organic products
Prix nets en euro et service compris

Entrées

Moules gratinées en persillade 14.-

Mussels gratineed in garlic butter

Fraîcheur de «King Crab» et avocat aux agrumes 29.-

Fresh King Crab and avocado salad with citrus fruit

Millefeuille de chèvre rôti et légumes du soleil 14.-

Millefeuille of roasted goat's cheese and summer vegetables

**Duo de foie gras de canard, jus au pain d'épice
et chutney aux poires 28.-**

Foie gras duo, gingerbread sauce with a pear chutney

**Tartare de loup* à la pomme granny smith
et au citron vert 16.-**

Seabass tartare, granny smith apple and lime

**Salade de poulpe, petits légumes,
chorizo et olives noires 19.-**

Octopus salad, vegetables, chorizo and black olives

Soupe de poissons, rouille et croûtons dorés 15.-

Mediterranean fish soup served with rouille and croutons

*Produits issus de l'agriculture biologique - Organic products
Prix nets en euro et service compris



Poissons

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

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

**Saint Jacques à la truffe d'été simplement pôlées,
mouseline de patate douce 34.-**

Scallops and summer truffle simply sauteed,
sweet potato mash

**Tataki de thon aux deux sésames, sauce soja
au sake et yuzu, julienne de légumes 28.-**

Tuna tataki, sesame, sake and yuzu infused soya sauce,
julienne of vegetables

**Brochette de lotte et gambas au chorizo,
céréales aux légumes 32.-**

Gambas and monkfish skewer with chorizo,
vegetables and grains

Belle sole grillée ou meunière, riz à la badiane 49.-

Beautiful sole grilled or meunière, badian infused rice

Linguine au homard 34.-

Lobster linguine

Règlements acceptés: espèces, carte bleue et american express
La maison n'accepte pas les chèques

Viandes servies avec un écrasé de pomme de terre

**Filet de bœuf de Montbéliard poêlé (200g),
sauce périgourdine 35.-**

Grilled fillet of beef, périgourdine sauce

**Quasi de veau Rhône-Alpes en croûte de pistache,
réduction au porto 33.-**

Veal rump, port wine reduction

Accompagnements supplémentaires

Ratatouille Ratatouille 4.-

Riz parfumé à la badiane Badian perfumed rice 4.-

Linguine Linguine 4.-

Frites fraîches French fries 4.-

Céréales aux légumes Vegetables and grains 4.-

Salade verte Green salad 4.-

Julienne de légumes Julienne of vegetables 4.-

Purée de pomme de terre Potato purée 4.-

Purée à la truffe Potato purée with truffles 7.-

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets en euro et service compris

Nos douceurs

Tiramisu de fraises et Champagne 10.-
Strawberry and Champagne tiramisu

Duo framboises et crème de citron 9.-
Lemon and raspberry duo

Cœur coulant au chocolat 12.-
Warm chocolate heart cake

Pavlova mangue et fruit de la passion 10.-
Mango and passion fruit pavlova cake

Brioche façon pain perdu 9.-
French toast brioche

Café gourmand 10.-
Gourmet coffee

Coupe Colonel 12.-
Lemon sorbet with vodka

Fromage de chèvre mariné, confiture de tomates vertes 9.-
Marinated goats cheese, green tomato jam

Glaces et sorbets artisanaux, à la boule 3.-
Ice cream and sorbet scoop

Glaces - Ice cream

vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, marron, yaourt, pistache
vanilla, chocolate, salted caramel, coffee, chestnut, yogurt, pistachio

Sorbets - Sorbets

mangue, citron vert, framboise, fraise, noix de coco
mango, lime, raspberry, strawberry, coconut

Tous nos plats sont faits maison et contiennent des produits allergènes
Une liste est à disposition sur demande

Nos boissons



Réserve maison (blanc, rouge et rosé)

IGP Méditerranée,
Maîtres Vignerons du Golfe de St Tropez 2018 26.-

Alsace blanc

Gewurztraminer, Charles Sparr, Collection 2016 38.-

Bourgogne blanc

Saint-Véran, Terres Secrètes, Les Plantés 2017 39.-

Chablis, Jean-Marc Brocard,
Les Vieilles Vignes de Sainte Claire 2017 54.-

Pouilly-Fuissé, Domaine Sangouard-Guyot,
Cuvée Terroir 2017 62.-

Meursault, Meursault du Château 2016 104.-

Puligny Montrachet, Vincent Girardin, Vieille Vignes 2015 129.-

Bourgogne rouge

Givry, Premier Cru, Domaine Thénard,
Clos du Cellier aux Moines 2014 64.-

Santenay, Premier Cru, Vincent Girardin, Beauregard 2014 98.-

Bordeaux rouge

Médoc, Château de Pontensac,
Chapelle de Pontensac 2012 54.-

Bandol rouge

Bandol, Domaine de Terrebrune 2012* 66.-

Champagne

Champagne Malard, Premier Cru 90.-

Bollinger, Cuvée Spécial Brut 150.-

Côtes de Provence blanc

Bertaud Belieu, Prestige 2017 38.-

Minuty, Prestige 2018 42.-

Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Symphonie 2018* 46.-

Côtes de Provence rosé

Domaine des Campaux, Les Canissons 2018 34.-

Bertaud Belieu, Prestige 2018 38.-

Minuty, Prestige 2018 42.-

Château Sainte Marguerite, Cru Classé,
Symphonie 2018* 46.-

Domaine Ott, Clos Mireille, Cœur de Grain 2017 76.-

Côtes de Provence rouge

Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Symphonie 2017* 46.-

Côtes du Rhône rouge

Gigondas, Château Raspail 2013 52.-

Languedoc rouge

Pic Saint Loup, Château Puech Haut 2017 45.-

Loire blanc

Menetou-Salon, Domaine de Châtenoy 2017 55.-

Sancerre, Comte Lafond, Grande Cuvée 2016 70.-

Loire rouge

Sancerre, Domaine Thomas et fils, Terres Blanches 2017 49.-

*Produits issus de l'agriculture biologique - Organic products
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Tous nos vins sont en bouteille de 75 cl

Eaux minérales

Thonon ou Chateldon (75 cl) 7.-

Perrier (20 cl) 5.-

Sodas

Coca-Cola, Coca Zero, Orangina, Ice-Tea (25 cl) 5.-

Sprite (33 cl) 5.-

Sirops : grenadine, menthe, pêche ou citron(4 cl) 4.-

Jus de fruits

Orange, pomme, abricot ou tomate (20 cl) 6.-

Apéritifs

Coupe de Champagne (10 cl) 12.-

Kir Royal : cassis, framboise, pêche ou mûre (10 cl) 12.-

Aperol Spritz (20 cl) 11.-

Hendrick's Gin & Tonic (20 cl) 12.-

Pastis 51 ou Ricard (2 cl) 4.-

Martini Blanc ou Rouge (4 cl) 8.-

Jupiler pression (25 cl) 5.-

Moscow mule (20 cl) 12.-

Mojito ou Caïpirinha (20 cl) 12.-

Jack Daniel's (4 cl) 12.-

Vins au verre

Réserve maison : rosé, blanc ou rouge (12 cl) 6.-

Sancerre, Comte Lafond,

Grande Cuvée 2016, Val de Loire (12 cl) 12.-

Pic Saint Loup,

Château Puech Haut 2017, Languedoc (12 cl) 8.-