

# 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)

**Fine de Claire n°2 Marennes d'Oléron** 16

Goût affiné, courte en bouche et saveur équilibrée

**Gillardeau n°3 Spéciale Marennes d'Oléron** 29

Très douce, longue en bouche et bien charnue

**Huîtres Giol de la baie de Tamaris n°2** 18

Charnue, légèrement iodée

### **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

(la pièce)

**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 34**

2 huîtres Gillardeau n°3, 2 huîtres Fine de Claire n°2,

3 crevettes roses\*, 3 amandes et 6 bulots

2 Gillardeau n°3 oysters, 2 Fine de Claire n°2 oysters,

3 king prawns\*, 3 cockles & 6 whelks

## **Le super fruits de mer 49**

6 huîtres Fine de Claire n°2, 6 palourdes, 6 amandes,

6 bulots, 3 crevettes roses\*, bigorneaux et crevettes grises

6 Fine de Claire n°2 oysters, 6 clams, 6 cockles, 6 whelks,

3 king prawns\*, winkles & grey shrimps

## **L'assiette de crustacés 68**

Tourteau, ½ homard, 6 crevettes roses\*,

2 langoustines et crevettes grises

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

## **Le grand mareyeur 152**

Homard, tourteau, 12 huîtres Fine de Claire n°2, 6 palourdes,

6 amandes, 6 bulots, 6 crevettes roses\*, 4 langoustines,

bigorneaux et crevettes grises

Lobster, crab, 12 Fine de Claire n°2 oysters, 6 clams, 6 cockles,

6 whelks, 6 king prawns\*, 4 langoustines, winkles & 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 et pour 2 personnes uniquement**

**Daurade royale** Mediterranean seabream 40/pers

**Loup** Seabass 42/pers

**Turbot** Turbot 44/pers

**Saint Pierre** John Dory 48/pers

**Chapon** Rockfish 49/pers

### **De notre vivier**

**Homard canadien** Canadian lobster 49

**Homard bleu européen** European blue lobster 59

**Langouste** Crayfish (selon notre arrivage)



## **Menu enfant 16**

Escalope de saumon bio ou aiguillettes de poulet pané  
Servi avec un accompagnement du choix de tes parents

**Tiens toi droit et tu auras une glace en dessert**

Organic salmon grilled filet or breaded chicken

Served with a side of your parents choice

Sit up straight and you can have an ice cream for dessert !



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



## **Entrées**

### **Moules gratinées en persillade 15**

Mussels gratineed in garlic butter

### **Fraîcheur de "King Crab" et avocat aux agrumes 29**

Fresh King Crab and avocado salad with citrus fruit

### **Tomate cœur de bœuf mariné, gaspacho de green zebra, espuma moutarde 14**

Marinated beef tomato, green gaspacho & mustard espuma

### **Duo de foie gras de canard, jus au pain d'épice et chutney aux poires 29**

Foie gras duo, gingerbread sauce with a pear chutney

### **Tartare de sériole mariné au gingembre et coriandre 18**

Marinated yellowtail tartare with ginger & coriander

### **Carpaccio de poulpe, petits légumes, chorizo et olives noires 19**

Octopus salad, vegetables, chorizo & black olives

### **Soupe de poissons, rouille et croûtons dorés 15**

Mediterranean fish soup served with rouille & croutons

### **Salade de roquette et parmesan, crème de balsamique 14**

Rucola and parmesan salad & balsamic cream

\*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 27**

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

**Saint Jacques à la truffe d'été simplement pôelées,  
mousseline 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 29**

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

**Camerones sauvages grillées, fregola sarda 46**

Wild giant gamabs, fregola sarda

**Belle sole grillée ou meunière, riz basmati à la coriandre 56**

Beautiful sole grilled or meunière, coriander infused rice

**Linguine à l'homard 35**

Lobster linguine

## **Viandes\*\*** servies avec un écrasé de pomme de terre

**Filet de bœuf de Montbéliard poêlé** (180g),  
sauce périgourdine 36

Grilled fillet of beef, périgourdine sauce

**Côte de bœuf à partager pour 2 personnes** (1 kg)  
sauce périgourdine et béarnaise 90

Prime beef rib to share

## **Accompagnements supplémentaires 6**

**Ratatouille** Ratatouille

**Riz basmati à la coriandre** Coriander infused rice

**Linguine** Linguine

**Frites fraîches** French fries

**Céréales aux légumes** Vegetables and grains

**Salade verte** Green salad

**Julienne de légumes** Julienne of vegetables

**Purée de pomme de terre** Potato purée

**Purée à la truffe** Potato purée with truffles + 4

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

## Nos douceurs

### **Fraisier et sa bavaroise vanille, citron vert 13**

Strawberry bavarois with vanilla & lime

### **Choux, crémeux praliné façon Paris-Brest 14**

Paris-Brest style profiteroles

### **Pavlova mangue et fruit de la passion 12**

Mango & passion fruit pavlova

### **Brioche façon pain perdu 10**

Bread & butter pudding

### **Parfait glacé au chocolat dulcify et cœur noisettes caramélisées 12**

Iced chocolate parfait, caramelised hazelnut heart

### **Coupe Colonel 15**

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 & sorbet scoop

Glaces - Ice cream

vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, yaourt, pistache  
vanilla, chocolate, salted caramel, coffee, 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



## **Eaux minérales**

Thonon ou Chateldon 75cl 7

Perrier 20cl 5

## **Sodas**

Coca-Cola, Coca Zero, Orangina, Ice-Tea 25cl 5

Limonade artisanale 33cl 6

Fever Tree tonic, Ginger beer 20cl 6

Sirops : grenadine, menthe, pêche ou citron 4cl 4

## **Jus de fruits** 20cl

Orange, pomme, ananas ou tomate 6

## **Apéritifs**

Coupe de Champagne 10cl 12

Kir Royal : cassis, framboise, pêche ou mûre 10cl 12

Aperol Spritz 20cl 12

Hendrick's Gin & Tonic 20cl 12

Pastis 51 ou Ricard 4cl 5

Martini Blanc ou Rouge 4cl 8

Jupiler pression 25cl 5

Moscow mule 20cl 12

Mojito ou Caïpirinha 20cl 12

Jack Daniel's 4cl 12

## **Vins au verre** 12cl

Maîtres Vignerons : Réserve maison (rosé, blanc ou rouge) 5

Blanc, Sancerre, Comte Lafond, Grande Cuvée 2016, Val de Loire 12

Blanc, Languedoc, Côtes de Gascogne, Domaine du Tariquet,  
Premières Grives 2018, 7

Rouge AOP Domaine La Réalitière, Pierre Michelland,  
Cul Sec 2020, vin nature 8

## **Réserve maison (blanc, rouge ou rosé)**

Maîtres Vignerons du Golfe de Saint-Tropez,  
IGP Méditerranée 2020, 27

### **Blanc Bourgogne**

Saint-Véran, les Charmones, Domaine de la Feuillarde 2019, 39

Chablis, Jean-Marc Brocard,  
Les Vieilles Vignes de Sainte Claire 2018, 54

Givry, Premier Cru, Domaine Ragot, Champ Pourot 2018, 64

Meursault, Meursault du Château 2018, 106

Puligny Montrachet, Domaine Jean Pascal 2017, 119

Corton Charlemagne, Grand Cru,  
Jean Luc et Paul Aegerter 2017, 229

Batard Montrachet, Jean Luc et Paul Aegerter 2007, 290

### **Côtes de Provence**

Domaine de la Réalrière, Pierre Michelland,  
Banc Public IGP 2020, vin nature 36

Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Symphonie Bio 2020, 46

Minuty Or 2020, 55

### **Languedoc**

Côtes de Gascogne, Domaine du Tariquet,  
Premières Grives 2019, 28

### **Loire**

Pouilly Fumé, Domaine des Fines Caillottes,  
Jean Pablot et Fils 2019, 56

Sancerre, Comte Lafond, Grande Cuvée 2019, 70

Pouilly Fumé, Michel Redde, Barre à mine 2019, 119

## **Rosé**

### **Côtes de Provence**

Domaine des Campaux, Les Canissons 2020, 34

Fondugues Pradugues, Presqu'île de Saint-Tropez,  
Eau de Rosée 2020, vin nature 46

Minuty Or 2020 52

Domaine Ott, Château de Selle, Cœur de Grain 2019, 78

## **Rouge**

### **Bourgogne**

Givry, Premier Cru, Domaine Thénard,  
Clos du Cellier aux Moines 2014, 62

Pommard, Château de Meursault, Petits Noizons 2018, 89

### **Bordeaux**

Pessac Leognan, Château Lamothe Bouscault 2017, 48

Saint Emilion, Château Simard 2005, 76

## **Bandol**

Bandol, Domaine de Terrebrune Bio 2012, 66

### **Côtes de Provence**

Domaine de la Réalitière, Pierre Michelland,  
Cante gau 2017, vin nature 49

### **Côtes du Rhône**

Gigondas, Château Raspail 2016, 52

## **Loire**

Sancerre, Domaine Thomas et Fils, Terres blanches 2019, 49

## **Champagne**

Champagne Malard, Premier Cru 90

Bollinger, Cuvée Spécial Brut 150

Dom Perignon 2008, 280