

*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 19.-

Goût affiné, courte en bouche et saveur équilibrée

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

Très douce, longue en bouche et bien charnue

Huîtres de Tamaris n°2 24.-

Charnue et légèrement iodée

Coquillages Shellfish (les 12)

Amandes Cockles 9.-

Palourdes Clams 19.-

Bulots Whelks 14.-

À picorer Nibbles

Bigorneaux Winkles 7,50

Crevettes grises Grey shrimps 8,50

Crustacés Crustacean (les 6)

Crevettes roses* King prawns* 15.-

Langoustine Langoustine 31.-

Tourteau entier Crab 25.-

Homard entier Lobster 65.-

Langouste Crayfish (à la pièce et selon arrivage)

Caviar

Caviar Oscietre (50g) 149.-

(blinis, crème fraîche)

Plateaux de fruits de mer

Le plateau de l'écailler 36.-

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, 3 king prawns*, 3 cockles & 6 whelks

Le super fruits de mer 59.-

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 86.-

Tourteau, 1/2 homard, 4 crevettes roses*, 2 langoustines et crevettes grises

Crab, 1/2 lobster, 4 king prawns*, 2 langoustines & grey shrimps

Le grand mareyeur 182.-

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

À partager

Assortiment de légumes en tempura 16.-

Assortment of tempura vegetables

Gambas croustillantes, sauce aigre doux 19.-

Crispy prawns, sweet and sour sauce

Entrées

Saumon Bömlo mariné façon gravlax et crème aux herbes 22.-

Gravlax-marinated Bömlo salmon with herb cream

Tartare de daurade bio, mangue et agrumes 25.-

Organic sea bream tartare with mango & citrus fruits

Fraîcheur de crabe et gaspacho de concombre 28.-

Fresh crab with cucumber gaspacho

Céviche de homard et leche de tigre au piment jalapeño 31.-

Ceviche of lobster, leche de tigre and jalapeño pepper

Vitello tonnato 24.-

Vitello tonnato

Œuf parfait au foie gras et à la truffe, copeaux de parmesan et noisettes 26.-

Poached egg with foie gras, truffle cream, parmesan and hazelnuts

Salade de roquette et parmesan, crème de balsamique, pesto et copeaux de truffes 19.-

Rucola and parmesan salad, balsamic cream, pesto and truffles

Salade de cœur d'artichauts, asperges et pignons de pin 19.-

Artichoke heart, asparagus and pine nut salad

Poissons grillés entiers

pour deux personnes uniquement (1kg - 1,2kg)

Sauce beurre blanc infusée et huile vierge

Daurade royale Mediterranean seabream 48.- / pers

Loup Seabass 53.- / pers

Turbot Turbot 56.- / pers

Saint-Pierre John Dory 65.- / pers

De notre vivier

Homard canadien Canadian lobster 65.-

Homard bleu européen European blue lobster 75.-

Langouste Crayfish (selon arrivage)

Menu enfant 19.-

Escalope de saumon ou aiguillettes de poulet pané

Servi avec un accompagnement du choix de tes parents

Tiens-toi droit et tu auras une glace en dessert !

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 !

Poissons

**Filet de poisson du jour, jus de bouillabaisse
et pommes de terre safranées** 31.-

Filet of fish of the day, bouillabaisse jus with safran

**Black Cod mariné au miso,
riz basmati à la coriandre et fève d'edamame** 44.-

Black Cod marinated in miso, basmati rice with coriander and edamame bean

**Saint-Jacques simplement poêlées,
purée de petits pois et chorizo croustillant** 38.-

Sauteed scallops, green pea purée and crispy bacon

Linguine à la vongole 34.-

Linguine a la vongole

Belle sole grillée ou meunière, riz basmati à la coriandre 70.-

Sole grilled or meunière, basmati rice perfumed with coriander

Gambas royales «Camerones» grillées, fregola sarda 46.-

Grilled wild "Camerones" king prawns, fregola sarda

Mafaldines au homard et crème de crustacés 48.-

(avec langouste supplément selon cours)

Mafaldines pasta with lobster and cream of crustacean

Viandes**

*servies avec un écrasé de pommes de terre
et une sauce périgourdine truffée*

Filet de bœuf Montbéliard (180g) 39.-

(supplément Rossini +9.-)

Montbéliard beef tenderloin

Côte de bœuf Tomahawk pour 2 pers. (1,2kg) 120.-

"Tomahawk" prime rib for 2 people

Accompagnements supplémentaires 7.-

Pâtes *Pasta*

Riz basmati à la coriandre *Coriander infused rice*

Frites fraîches *French fries*

Fregola sarda *Fregola sarda*

Salade verte *Green salad*

Ratatouille *Ratatouille*

Purée de pomme de terre *Potato purée*

Purée à la truffe *Potato purée with truffles* +8.-

Nos douceurs 15.-

Tiramisu à la fraise champagne

Strawberry champagne tiramisu

Parfait glacé à la fève de tonka, éclats de noisettes, chantilly à la vanille

Iced parfait perfumed with Tonka bean and hazelnut chips, vanilla chantilly

Pavlova à la mangue et fruits de la passion

Mango and passion fruit pavlova

Tartelette aux agrumes et fleur d'oranger

Citrus and orange blossom tartlet

Douceurs à partager 27.-

Le cookie gourmand, topping et glace vanille

Homemade cookie, topping and vanilla ice cream

L'éclair vanille et café du Mareyeur

Mareyeur's vanilla and coffee éclair

Et aussi...

Brie à la truffe 14.-

Brie cheese with truffle

Coupe Colonel 17.-

Lemon sorbet with vodka

Glaces et sorbets artisanaux, à la boule 3.50

Ice cream and sorbet scoop

Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, pistache

Vanilla, chocolate, salted caramel, coffee, pistachio

Mangue, citron vert, framboise, fraise,

Mango, lime, raspberry, strawberry