



DIMANCHE 25 JUIN 2017

NOS COMPOSITIONS

MAREYEUR DE L'ÉCAILLER	148,00
PLATEAU DE FRUITS DE MER	85,00

COQUILLAGES

PALOURDE (LES 6)	15,60
MOULES (LES 6)	5,40
CLAMS (LA PIÈCE)	2,90

HÛTRES CREUSES

FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6) Pierre Marie Barrau	22,50
FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) Pierre Marie Barrau	26,70
PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6) Gillardeau	22,20
SPÉCIALE N°3 (LES 6) Gillardeau	23,40
SPÉCIALE N°2 (LES 6) Gillardeau	29,10
TSARSKAYA N°2 (LES 6) Parc Saint-Kerber	27,00
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) Joël Dupuch	29,70

HÛTRES PLATES

BELONS N°1 (LES 6) Cadoret	36,00
PLATE DE CANCALE NO.000 (LES 6) Parc Saint-Kerber	40,50

VINS AU VERRE

BLANCS 14CL

PINOT GRIS 2015 Léon Beyer	9,00
MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 O. Merlin	9,00
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 V. Dauvissat	21,00
CHASSAGNE MONTRACHET " LES CAILLERETS" 2011 Dom.Fontaine Gagnard	30,00

ROUGES 14CL

MENETOU SALON 2015 P. Clément	8,00
PESSAC-LÉOGNAN 2014 S.A.S. Haut-Bailly	9,50
CHATEAU CHASSE SPLÈN 2007 moulis	15,00
CHATEAU BEYCHEVELLE 2004 Saint-Julien	22,00

ROSÉS 14CL

MINUTY "PRESTIGE" 2015 Côte de Provence	8,50
--	------

Menu à 49€

servi uniquement le midi, du lundi au vendredi

Eclade de couteaux au beurre demi-sel et ciboulette 22,00

Encornets farcis d'aubergines et courgettes, un jus d'encre 24,00

Ventre et dos de saumon fumé aux pommes tapées et rissolées 27,30*

ENTRÉE

Rillettes de maquereau et mesclun

PLAT

Émincé de lotte aux oignons

ENTRÉES

Salade de homard bleu, tomates confites, émoullade de radis 57,80

Mousse au chocolat
Soupe de poissons 16,00

Tartare de dorade et saumon mariné 24,00*

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

Sardines à l'ancienne à l'huile d'olive des baux 18,00

Taboulé de gambas crues marinées "Gambero rosso de Sicile" 28,00

Tapas de sardines crues et poivrons 18,00

Carpaccio de thon, caviar d'aubergines 24,50

Queues de langoustines aux aromates 25,50

Eclade de couteaux au beurre demi-sel et ciboulette 22,00

Encornets farcis d'aubergines et courgettes, un jus d'encre 24,00

Ventre et dos de saumon fumé aux pommes tapées et rissolées 27,30*

POISSONS SELON ARRIVAGE

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes (par pers.) 60,00

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Pavé de cabillaud purée à l'huile d'olive et lard croustillant 42,00

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,50

Médailles de lotte braisée aux oignons fanes 42,00

Filet de maigre au citron vert et coriandre feuille 47,50

Sole de petits bateaux meunière 50,00

Bar de ligne grillé dans sa peau (les 100g) 11,00

Filet de barbue sur un méli-mélo d'herbes en vinaigrette de câpres 44,00

Rouget de petits bateaux poêlé meunière au basilic frais 41,00

CRUSTACÉS

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes 66,50

Homard bleu rôti, un beurre au basilic 66,50

Langoustines rôties, pistou tomate et pâtes fraîches 49,00

PIÈCE DU BOUCHER

Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais 46,00



Tous nos poissons sont sauvages
"Côtes Françaises" excepté les *
Cuisine entièrement faite maison.



DESSERTS

Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat 15,50*

Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 12,50

Mousse au chocolat marmelade d'oranges, sorbet passion 14,50

Rafraîchissement de fruits exotiques 12,50

Framboises 14,00

Mousse de crème légère au mascarpone, fraises et pailleté croquant 15,00

FROMAGES

Sélection de fromages 13,90

GLACES & SORBETS

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 12,80

vanille bourbon, chocolat noir, mokka, caramel beurre salé, pistache, sorbet chocolat, pêche fruits de la passion, pamplemousse, framboise, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte

Panaché de sorbets 12,50

Colonel (sorbet citron vert, vodka) 14,00

*à réserver à la commande **

Sorbet fraises des bois 15,50

Café, Décaféiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10