



SAMEDI 19 AOÛT 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 |

HÛÎTRES 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 |

HÛÎTRES PLATES

| | |
|-------------------------------|-------|
| BELONS N°1 (LES 6) Cadoret | 36,00 |
|-------------------------------|-------|

VINS AU VERRE

BLANCS 14CL

| | |
|--|-------|
| SANCERRE 2015 R. Neveu | 8,00 |
| 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 SPLEEN 2007 moulis | 15,00 |
| CHATEAU HAUT MARBUZET 2010 Saint-Estèphe | 22,00 |

ROSÉS 14CL

| | |
|--|------|
| MINUTY "PRESTIGE" 2016 Côte de Provence | 8,50 |
|--|------|

Menu à 49€

servi uniquement le midi, du lundi au vendredi

ENTRÉE

Carpaccio de thon , caviar d'aubergines

PLAT

Rouget de petits bateaux meunière au basilic frais

DESSERT

Mousse au chocolat

ENTRÉES

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

Soupe de poissons 16,00

Tapas de sardines crues et poivrons 18,00

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

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

Mouclade de moules de Bouchot 19,50

Queues de langoustines aux aromates 25,50

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

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

Tartare de dorade et saumon mariné 24,00*

Carpaccio de thon, caviar d'aubergines 24,50

POISSONS SELON ARRIVAGE

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

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok 44,00

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Médailles de lotte braisée aux oignons fanes 42,00

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

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,50

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

Sole de petits bateaux meunière 50,00

Filet de dorade aux girolles fraîches à la crème, chiffonnade d'oseille 45,00

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

CRUSTACÉS


Langoustines rôties, pistou tomate et pâtes fraîches 49,00

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes 66,50

Homard bleu rôti, un beurre au basilic 66,50

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

Fraises Mara des bois 14,50

FROMAGES

Sélection de fromages 13,90

GLACES & SORBETS

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 12,80

vanille bourbon, chocolat noir, moka, 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

Sorbet pomme-verte, calvados 15,50

Café, Décaféiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10