



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

HÛTRES PLATES

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

VINS AU VERRE

BLANCS 14CL

QUINCY 2016 P. Mardon	7,50
VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2015 A. Bonhomme	9,00
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 V. Dauvissat	21,00
CHASSAGNE MONTRACHET " LES CAILLERETS" 2011 Dom.Fontaine Gagnard	30,00

ROUGES 14CL

PESSAC-LÉOGNAN 2014 S.A.S. Haut-Bailly	9,50
CHATEAU CHASSE SPLEEN 2006 moulis	15,00
CHATEAU HAUT MARBUZET 2010 Saint-Estèphe	22,00
PINOT NOIR 2014 Léon BEYER	9,00

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

Pavé de cabillaud, courgettes et tomates

DESSERT

Mousse de crème légère au mascarpone, fraises et pailleté croquant

ENTRÉES

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

Soupe de poissons 16,00

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

Gambas à la plancha, parfum de Méditerranée 26,50*

Queues de langoustines aux aromates 25,50

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

Médallions de lotte braisée aux oignons fanes 42,00

Sole de petits bateaux meunière 50,00

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

Pavé de cabillaud aux haricots coco et lard croustillant 42,00

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,50

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

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
Mousse de crème légère au mascarpone, fraises et pailleté croquant 15,00
*Emiettée de sablé en tatin de figues rôties * 15,50*

Framboises 14,00

Fraises Mara des bois 14,50

Fraises des bois 15,50

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