



SAMEDI 14 JUILLET 2018

Menu déjeuner du lundi au vendredi

Entrée & plat ou plat & dessert 43€ et Entrée & plat & dessert 48€

*Thon rouge de Méditerranée en "Tataki",
gaspacho de tomates green zebra et avocat au curry*

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok

Millefeuille ou Glace Berthillon

NOS COMPOSITIONS

PLATEAU DE FRUITS DE MER	85,00
MAREYEUR DE L'ÉCAILLER	148,00
GAMBAS BIO NOSSI-BÉ "LABEL ROUGE"	17,00

COQUILLAGES

MOULES (LES 6)	5,40
PALOURDES (LES 6)	15,60
GROSSES PRAIRES (LES 6)	25,20

HUÎTRES CREUSES

FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6)	22,50
Gaëc Pattedoie	
FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6)	26,70
Barreau	
PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6)	22,20
Gillardeau	
SPÉCIALE N°3 (LES 6)	23,40
Gillardeau	
SPÉCIALE N°2 (LES 6)	29,10
Gillardeau	
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6)	29,70
Joël Dupuch	

HUÎTRES PLATES

BELONS N°1 (LES 6)	36,00
Cadoret	

VINS AU VERRE

BLANCS	14CL
SANCERRE 2016	8,00
Roger Neveu	
VIRÉ-CLESSÉ 2016	9,00
A. Bonhomme	
CHATEAU ROCHEMORIN 2014	9,00
Pessac-Léognan	

ROUGES

CHINON 2015 LES GRANGES	8.50
Dom. Betnard Baudry	
ALSACE ROUGE D'OTTROTT 2015 CUVÉE TRADITION	8.50
Jean-Charles et Stéphane Vonville	
MADEMOISELLE L 2014	9,00
Haut-Medoc	
CHATEAU BEYCHEVELLE 2006	20,00
Saint-Julien	

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL 2017	9,00
Sacha Lichine	
CHATEAU LA COSTE 2016	9,00
Coteaux d'Aix-En-Provence	

ENTRÉES

Salade de homard bleu tiède, tomates confites, rémoulade de radis 58,00

Fricassée de girolles et chipirons en persillade 28,00

Soupe de poisson de roche 16,00

Thon rouge de Méditerranée en "Tataki", gaspacho de tomates green zebra et avocat au curry 28,00

Huîtres Gillardeau N°2 à la plancha au vinaigre de xérès 32,00

Bar sauvage mariné au citron vert et dés de saumon fumé 29,00

Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare 19,00

Dorade royale marinée au citron vert et dés de saumon fumé 29,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

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

Sole de petits bateaux meunière tradition 58,00

Raie épaisse à la nage au gingembre et aux herbes 38,00

Bar "Atlantique" rôti aux épices Oriental, légumes d'été confits 52,00

Pavé de cabillaud en croûte de sésame tombée d'épinard, crème de xérès 46,00

Filet de Saint-Pierre poêlé, aux pommes Annabelle 48,00

Turbot épais rôti, aux girolles fraîches 58,00

Bar "Atlantique" sauvage rôti aux épices Orientales, piperade 52,00

Médailon de lotte en croûte de sésame, crème de xérès 46,00

CRUSTACÉS

Homard bleu rôti, un beurre aux herbes 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.*



FROMAGES

Sélection de fromages 13,90

DESSERTS

Tarte fine feuilletée aux pommes 14,50*

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

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

Tarte au citron vert, caramel beurre salé, cœur de meringue 13,50

Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache 15,50

Abricots au romarin crumble noisette, gelée d'hibiscus sorbet pamplemousse 15,00

Framboises 14,00

Tiramisu 12,00

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

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