

Salades



Thon

8

Dessert



Coupe de Glaces ou sorbets artisanales

7
€



Artisanal Ice Creams or Sorbets

10
€

Desserts



Tiramisu

29

Pizza



Jardin



Pizza française

Salade



Salade

9

Plats de poisson



Croquettes de poisson

7



Thon grillé

9

Fruits de mer



Fruits de mer

Boissons



Une demi-bouteille d'eau

Plats végétariens



Plat végétarien

9

Starters



Plaque

Starter



Grilled Eggplant carpaccio flavoured with truffle oil, ripened Mimolette

15
€



Ceviche d'Espadon « Pays », cebettes, fruits de la passion, vinaigre de xérès.

17
€



Burrata des Pouilles gr, belles tomates d'antan ,huile d'olive pesanto

16
€



Soupe de Poissons pêchés en Méditerranée, rouille et petits croutons

15
€



Tartare de Thon Rouge, avocat, mangue, oignon rouge, sauce ponzu

18
€



Salade Niçoise de la Riviera, mi cuit de thon et sa fraîcheur de légumes

18
€

Main Course



Sole de roche « pêche petit bateau » meunière ou grillée, pommes de terre grenailles rissolées 39 €



Risotto minute arborio crémeux à la courgette pays belles gambas rôti, palourdes en marinère, roquettes et tomates cerises 26 €



Tagliatelles fraîches aux palourdes et petits encornets, jus de coquillages et fines herbes, 28 €



Tataki de Thon Rouge new style, wok de légumes aux saveurs d'Asie, 27 €



Pavé de Merlu de nos côtes rôti, tomate arabiata, purée et sauce chimichuru, 24 €



Aioli garni, légumes tournées « pays » 25 €



Magret de Canard Français entier poêle, douceur de panais à la vanille bourbon, écorce de chocolat, 26 €



Suprême de Poulet Fermier de l'Aveyron rôti comme à la maison, purée et son nid de sauce, 24 €

Breakfast Bites



Fruits frais 8

Alcoholic Beverages



Bouteille de champagne

85
€

Café



Café

3
€

Plateaux de Fruits de Mer et Crustacés



Plateau “Ecailler*” personne) huîtres Fines ou Creuses portion de bulots, moules d’Espagne, amandes, crevettes petites

27
€



Plateau « Royal » à personnes) huîtres Spéciales de Claire huîtres Fines de Claire huîtres Fines de Claire homard environ, Tourteau ou Araignée de Mer environ, langoustines, crevettes moyenne

145
€



Plateau “Cabane*” personne) huîtres Fines ou Creuses palourdes, amandes, moules d’Espagne, crevettes langoustine bulots, Portion de crevettes grises, portion de bigorneaux.

39
€



Plateau “Prestige*” personnes) huîtres Spéciales de Claires amandes, moules d’Espagne, palourdes, praires, portion de : bulots, crevettes grises, bigorneaux, crevettes petites langoustines

98
€



Plateau “Homard*” personnes) demi Homard, crevettes petites langoustines moules, portion de crevettes grises Jumbo, portion de bulots et portion de bigorneau

69
€

Share or not to Share...Moment de Partage à Deux



Nos Poissons Sauvages présentent sur plateau selon arrivage, les

10
€



Tomahawk Black Angus « Irish », marinée puis grillée, frites maison et mesclun « pays » ,

96
€



Crustacés de notre vivier, Langouste Royale, Homard Breton, cuit poêlé « à la mauricienne »

65
€



Belle Assiette Degustation d'entrée, selon le moment et l'inspiration du chef,

28
€

Le Coin Fromager



Le Brie de Meaux truffé et noisette torréfiée, roquette pays

13
€



Le Feuilleté de St Marcellin rôti, mesclun pays

10
€

Non classé



Oysters

9



Glass of Champagne

14
€



Bouteille d'eau

7
€



Bouteille de vin

19
€



Verre de vin

7
€



Fruits



Entree



Cours principal



Risotto

8



Soupe afghanaise



Desserts