

SPÉCIALITÉ MAISON

La traditionnelle Bouillabaisse maison

(min 2 pers) à emporter 55€ /pers..... sur place 65€ /pers
Traditionnal Bouillabaisse *take away* *eat in*



L'ÉCAILLER VOUS PROPOSE

Huîtres de Camargue n°2 x 6 / 18 € x 9 / 26 € x 12 / 34 €
Camargue Oyster n°2

Le bouquet de crevettes Ø sa mayonnaise maison (x 8) 24 €
Prawn basket with a homemade mayonnaise (x8)

Assiette de l'écailler :
 4 huîtres, 4 crevettes Ø 80 gr. de Tartare de Saumon 29 €
Assortment of 4 Oysters, 4 Prawns and Salmon tartar

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Soupe à l'oignon des Cévennes gratinée en soupière 18 €
Gratinéed French onion soup

Tartare de Saumon aux saveurs d'Asie Ø cacahouètes grillées 22 €
Salmon Tartar with Asian Flavors and roasted peanuts

Brouillade de Truffe 22 €
Scrambled eggs with Truffle

Artichauts en Barigoule 22 €
Braised artichokes in Provençal barigoule style

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille 22 €
Our very own rock fish soup

Salade de chèvre chaud au Miel de Provence 19 €
Warm goat cheese salad with honey

Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12) 19 €
Cassolette of Mussels with parsley butter(x12)

RETOUR DE PECHE

Sole à la plancha (1 pers - 600/800 gr.)	59€
<i>Sole, cooked on a plancha</i>	
Daurade royale (1 pers - 400/600 gr.)	48€
<i>Grilled sea bream</i>	
Loup grillé de Méditerranée (2 pers - 1 kg/1,2 kg)	48€/pers
<i>Grilled sea bass</i>	

Les sauces : beurre blanc, sauce vierge
White butter sauce, virgin sauce

EN PLEINE MER

Filet de Saumon à l'unilatérale sur lit de julienne de poireaux sautés au beurre.....	28€
<i>Seared Salmon filet on a bed of buttery sautéed leek julienne</i>	

Marmite du Pêcheur (Cabillaud, Gambas, Moules, pommes de terre fondantes Ø Soupe de poissons montée à la rouille).....	32€
<i>Fisherman's pot (Cod, Prawnw, Mussels, potatoes, in a fish soup)</i>	

RETOUR SUR TERRE

Escalope de veau Milanaise façon "oreille d'éléphant" Ø pâtes	28€
<i>Milanese veal cutlet with pasta</i>	
Daube de boeuf de notre chef Ø gnocchis de pommes de terre	28€
<i>Our Chef's beef Daube with gnocchis</i>	
Tartare de boeuf au guéridon, frites Ø salade verte	28€
<i>Beef tartar, served with fries and lettuce</i>	
Souris d'Agneau confite aux quatre épices, olives Ø polenta crémeuse à la tomate	30€
<i>Confit lamb shank with four spices, olives Ø tomato infused creamy polenta</i>	

SUR LE GRILL

Filet de boeuf sur le grill, sauce au choix	36€
<i>Grilled beef filet, your choice of sauce</i>	
Bavette Simmental à l'échalotte.....	28€
<i>Simmental Flank steak with shallots</i>	
Andouillette du Var Ø ses oignons confits.....	26€
<i>Andouillette sausage with caramelized onions</i>	

Nos viandes et nos poissons sont accompagnées d'une garniture au choix
All our dishes are served with a complementary side dish

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Frites, ratatouille, riz, linguines, gratin dauphinois	7€
<i>Fries, ratatouille, rice, linguine, gratin dauphinois</i>	
Risotto à la Truffe	10€
<i>Risotto Truffle</i>	
Les sauces : Poivre vert, Echalotes, Cèpes	
<i>(Green pepper, Shallots, Porcini)</i>	
Sauce supplémentaire (+3€)	

NOS RISOTTOS

Risotto aux champignons (Cèpes Ø Girolles)	32€
<i>Mushroom Risotto (Porcini Ø Chanterelles)</i>	
Risotto végétarien	28€
<i>Vegetarien Risotto</i>	
Risotto à la Truffe Ø tranches de Filet de boeuf grillé	38€
<i>Truffle Risotto with a slide of grilled beef filet</i>	

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

FROMAGE

Saint-Marcelin rôti au four <i>Oven roasted Saint-Marcelin cheese</i>	13€
---	-----

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Fromage blanc (Fruits rouges ou Miel) <i>Cottage cheese (Red fruits or Honey)</i>	8€
Moeulleux au chocolat <i>Chocolate lava cake</i>	12€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	9€
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	10€
Tarte Tatin & sa glace à la crème d'Isigny <i>Tarte Tatin with Isigny cream ice cream</i>	12€
Profiterole glace vanille & chocolat chaud..... <i>Vanilla ice cream Profiterole topped with hot chocolate sauce</i>	14€
Pêche Melba & coulis de fruits rouges <i>Peach Melba with red fruits coulis</i>	14€
Coupe colonel <i>Lemon sorbet with vodka</i>	16€
Dame blanche <i>Vanilla ice cream, whipped cream and warm melted chocolate sauce</i>	13€
Chocolat/Café liégeois <i>Chocolate or coffee liégeois</i>	13€
Café gourmand (+2€ si Double, Crème, Capuccino,...) <i>Gourmet coffee (+2€ with a double espresso, cappuccino,...)</i>	13€

PLAT DU JOUR 18€

Special of the day

Viande du jour ou Poisson du jour
Meat of the day or Fish of the day

FORMULE DU DÉJEUNER 21€

Sauf dimanche et jours fériés
Viande du jour ou Poisson du jour
Meat of the day or Fish of the day
+ Dessert

(Mousse chocolat, fromage blanc, 1 boule de glace ou café)
Chocolate mousse, cottage cheese, ice cream or coffee

MENU JUNIOR 17€ (Jusqu'à 10 ans)

Children's menu (up to 10 years old)

Steack haché ou filet de poisson, Frites, Riz
Ground beef or fish fillet, Fries, Rice

Linguines à la tomate
Linguini with tomato sauce

1 boule de glace ou Mousse au chocolat *Ice cream or chocolate mousse*

MENU "La Réserve" 38€

Soupe à l'oignon des Cévennes gratinée en soupière

Gratinéed French onion soup

ou Salade de chèvre chaud au Miel de Provence

or Warm goat cheese salad with honey

—

Bavette Simmental à l'échalote

Simmental Flank steak with shallots

ou Filet de Saumon à l'unilatéral sur lit de poireaux
sautés au beurre

*or Seared Salmon filet on a bed of buttery sautéed leek
julienne*

—

Fromage blanc (Fruits rouges ou Miel)

Cottage cheese (Red fruits or Honey)

ou Crème brûlée à la vanille

or Vanilla crème brûlée

ou Mousse au chocolat

or Chocolate mousse

MENU "Terroir" 50€

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille

Our very own rock fish soup

ou Artichauts en Barigoule

or Braised artichokes in Provençal barigoule style

ou Brouillade de Truffe

or Scrambled eggs with Truffle

—

Risotto à la bisque de Gambas, poireaux & crevettes sautées au
beurre noisette

Risotto with Prawn bisque, leeks & sautéed Shrimp in brown butter

ou Marmite du Pêcheur (Cabillaud, Gambas, Moules, pommes de
terre fondantes & Soupe de poisson montée à la rouille)

Fisherman's pot (Cod, Prawns, Mussels, potatoes in a fish soup)

ou Daube de boeuf de notre Chef & gnocchis de pommes de terre
or Our Chef's beef daube with gnocchis

—

Saint Marcelin rôti au four

Oven roasted Saint-Marcelin cheese

ou Moelleux au chocolat

or Chocolate lava cake

ou Profiterole glace vanille & chocolat chaud

or Vanilla ice cream Profiterole topped with hot chocolate sauce

ou Tarte Tatin & sa glace à la crème d'Isigny

or Tarte Tatin with Isigny cream ice cream

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires
The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques