

LE COIN DES SPECIALITES

La traditionnelle Bouillabaisse (min 2 pers)à emporter 55€ /perssur place 62 € /pers	
<i>Traditionnal Bouillabaisse</i>	<i>take away</i> <i>eat in</i>
Pâtes à la Poutargue	32€
<i>Pasta with Bottarga</i>	
Rougets de Méditerranée fumés par nos soins en gravlax, roquette croquante à l'huile d'olive et vinaigre de Calamansi	25€
<i>Mediterranean red mullet smoked in gravlax, aragula with olive oil and Calamansi vinegar</i>	
Pieds et paquets Provençaux de notre Chef	27€
<i>Provençal Feet and tripes</i>	
Mousse de foie de canard du sud-ouest maison, au porto et poivre noir	19€
<i>Housemade duck foie gras mousse with port wine and black pepper</i>	

L'ÉCAILLER VOUS PROPOSE

Huîtres de Camargue n°2	6 pièces 21€...9 pièces 29€...12 pièces 38€
<i>Oysters Camargue n°2</i>	
Le bouquet de crevettes et sa mayonnaise maison au citron (6 pièces)	22€
<i>Prawn basket</i>	
Assiette de l'écailler :	
4 huîtres, 4 crevettes et 80 grammes de tartare de daurade	28€
<i>Assortment of 4 Oysters, 4 Prawns and 80g of sea bream tartar</i>	

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Chèvre chaud aux noisettes et figes sur pain brioché, doré au four	21€
<i>Hot goat cheese with hazelnut and fig on a brioche bread</i>	
Parmigiana d'aubergine gratinée a la mozzarella	18€
<i>Eggplant gratin with with tomato sauce mozzarella and parmesan cheese</i>	
Artichauts en barigoule	22€
<i>Artichokes prepared in a barigoule with lard, onions, carrots</i>	
Soupe de poissons de roche maison.....	22€
<i>Our very own rock fish soup</i>	
Les 12 escargots de Bourgogne au four	19€
<i>12 Burgundy escargots in the oven</i>	
Grande cassolette de moules au beurre persillé	19€
<i>Cassolette of mussels in parsley butter</i>	
Salade méridionale et poulet croustillant légèrement épicée (billes de mozzarellas, tomates cerise séchées, pétales de parmesan, oignon rouge, olive taggiasche et croutons à l'ail)	22€
<i>Southern salad with crispy chicken, dried baby tomatoes, mozzarella, red onion, olive, garlic crouton</i>	
Tartare de Daurade de méditerranée, lait de coco et curcuma, zeste de citron vert	22€
<i>Sea bream tartar, coconut milk, curcuma and lime</i>	

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

RETOUR DE PECHE

Daurade de Méditerranée (1 pers)	44€
<i>Sea bream for 1 person</i>	
Loup (2 pers)	50€/pers
<i>Sea bass for 2 persons</i>	
Sole cuisson à la plancha (1 pers)	58€
<i>Sole for 1 person</i>	
Turbot (2 pers)	54€/pers
<i>Turbot fish for 2 persons</i>	
Retour de pêche local (selon arrivage)	58€/pers
<i>Local catch of the day</i>	

EN PLEINE MER

Filet de Daurade à la plancha sauce vierge	26€
<i>Sea bream filet simply cooked on a plancha</i>	
Encornets farcis à la mousseline de poisson et épinard, bisque de homard, purée à l'estragon	28€
<i>Squids stuffed with a fish mousseline and spinach, lobster bisque, taragon purée</i>	
Belles gambas grillées, piquées au fenouil à la méridional	36€
<i>Grilled gambas with fennel</i>	
Saint jacques snackées, crème d'asperge et poivre de timut	38€
<i>Flash fried scallops, asparagus cream and Timut pepper</i>	
Darne de Merlu à la Marseillaise, fenouil confit	28€
<i>Hake steak, candied fennel</i>	

RETOUR SUR TERRE

Escalope de veau Milanaise façon "oreille d'éléphant"	25€
<i>Milanese veal cutlet</i>	
Tartare de boeuf au guéridon, frites et salade verte	28€
<i>Beef tartar served with fries and lettuce</i>	
Daube de boeuf à la Niçoise, pâtes	25€
<i>Our chef's Niçoise daube served with pasta</i>	
Sauté d'agneau provençal du Chef	24€
<i>Sautéed lamb à la provençale</i>	

SUR LE GRILL

Magret de canard du sud-ouest sauce périgieux	35€
<i>Duck magret with a périgieux sauce</i>	
Tournedos de boeuf sur le grill sauce au choix	36€
<i>Grilled beef tournedos, your choice of sauce</i>	
Fricassée de ris de veau et poêlée de champignons forestiers en jus, purée à la truffe	38€
<i>Fricassé of sweetbreads, sautéed mushrooms, truffle mashed potatoes</i>	
Bavette Simmental à l'échalotte	28€
<i>Flank steak with shallots</i>	
Cigaline de cochon de montagne marinée aux graines de moutarde, jus de viande au thym citronné, frites de patates douces	28€
<i>Pork cigaline marinated in mustard seeds, served with sweet potatoe fries</i>	
<i>Nos viandes et nos poissons sont accompagnés d'un légume aux choix</i>	

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Frites fraîches, frites de patates douces, salade, ratatouille, purée maison, riz thaï, pâtes	7€
<i>French fries, sweet potatoe fries, lettuce, ratatouille, homemade mashed potatoes, Thai rice, pasta</i>	
Purée à la truffe	9€
<i>truffle mashed potatoes</i>	
Les sauces : Poivre vert, Roquefort, Échalotte, Tartare, Forestière, Périgieux <i>Sauce supplémentaire (+3€)</i>	

FROMAGE

Saint Marcellin rôti au four *Roasted Saint Marcellin cheese* 12€

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Moelleux au chocolat <i>Chocolate lava cake</i>	12€
Crème caramel <i>Crème caramel</i>	9€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	9€
Tarte tatin aux pommes du chef, glace à la crème d'Isigny <i>Apple "tatin" pie, served with Isigny cream sorbet</i>	12€
Mousse à la crème de marron et noisettes torréfiées <i>Chestnut purée mousse, roasted hazelnut</i>	12€
Profiteroles maison <i>Our own Profiterole</i>	12€
Fromage blanc <i>Cottage cheese</i>	8€
Coupe colonel <i>Lemon sorbet with vodka</i>	16€
Dame blanche <i>Vanilla ice cream, whipped cream and warm melted chocolat 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>	12€

FORMULE DU DÉJEUNER 20€

Sauf dimanche et jours fériés

Viande du jour ou Poisson du jour

Meat of the day or Fish of the day

+ Dessert du jour

(Mousse chocolat, crème caramel, 1 boule de glace ou café)

Chocolate mousse, crème caramel, ice cream or coffee

PLAT DU JOUR 17€

Special of the day

Viande du jour ou Poisson du jour

Meat of the day or Fish of the day

MENU JUNIOR 16€ Jusqu'à 10 ans

Children's menu (up to 10 years old)

Steack haché ou filet de poisson, Frites, Riz ou Pâtes

Ground beef or fish fillet, Fries, Rice or Pasta

Linguine à la tomate

Linguini with tomato sauce

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

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

MENU 38€

- Soupe de poissons de roche maison *Our very own rock fish soup*
OU Cassolette de moules au beurre persillé *Cassalette of mussels stuffed with parsley butter*
OU Parmigiana d'aubergine gratinée à la mozzarella *Eggplant gratin with tomato sauce mozzarella and parmesan cheese*

--

- Filet de Daurade à la plancha sauce vierge *Grilled sea bream fillet, virgin sauce*
OU Sauté d'Agneau provençal *Sautéed lamb à la provençale*
OU Bavette Simmental a l'échalotte *Flank steak with shallots*

--

- OU Fromage blanc *or Cottage cheese*
OU Mousse au chocolat *or Chocolate mousse*
OU Crème caramel *or Crème caramel*

MENU 48€

Tartare de Daurade de Méditerranée, lait de coco et curcuma, zeste de citron vert
Sea bream tartar, coconut milk, curcuma and lime

OU Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille
or Our very own rock fish soup

OU Mousse de foie de canard du sud ouest maison, au porto et poivre noir
or Housemade duck foie gras mousse with port wine and black pepper

OU Chèvre chaud aux noisettes et figes sur pain briochée, doré au four
or Hot goat cheese with hazelnut and fig on a brioche bread

--

Cigaline de cochon de montagne marinée aux graines de moutarde, jus de viande au thym citronné, frites de patates douces "maison"

Pork cigaline marinated in mustard seeds, served with sweet potatoe fries

OU Daube de Boeuf à la Niçoise

or Our chef's Niçoise daube served with pasta

OU Encornets farcis à la mousseline de poisson et épinard, bisque de homard, purée à l'estragon
or Squids stuffed with a fish mousseline and spinach, lobster bisque, taragon purée

OU Darne de merlu à la marseillaise, fenouil confit
or Hake steak, candied fennel

--

Saint Marcellin rôti au four *or Roasted Saint Marcellin cheese*

OU Moelleux au chocolat *or Chocolate lava cake*

OU Profiteroles maison *or Our own profiterole*

OU Mousse de crème de marron & noisettes torréfiées *or Chestnut purée mousse, roasted hazelnut*

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