

SPÉCIALITÉ MAISON

La traditionnelle Bouillabaisse maison

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



L'ÉCAILLER VOUS PROPOSE

- Huîtres de Bouzigues du bassin de Thau n°3 x6 / 18 € x9 / 26 € x12 / 34 €
"Bouzigues" oyster n°3
- Le bouquet de crevettes et sa mayonnaise maison au citron (x8) 22 €
Prawn basket with a lemon infused mayonnaise
- Assiette de l'écailler :**
- 4 huîtres, 4 crevettes et tartare de loup 28 €
Assortment of 4 Oysters, 4 Prawns and sea bass tartar

NOS ENTRÉES GOURMANDES

- La soupe à l'oignon des Cévennes gratinée en soupière 18€
Gratined onion soup
- Tartare de saumon fumé maison et pomme Granny Smith 22€
Housemade smoked salmon tartar, granny smith apple
- Tarte fine chèvre et mozzarella fondante au pesto de roquette , belle tranche de mortadelle à la pistache, salade croquante en vinaigrette 19€
Goat cheese tart, mozzarella, pesto, mortadella served with lettuce
- Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille 22€
Our very own rock fish soup
- Beignets de crevettes croustillants maison, sauce sucrée salée et piment (x8) 19€
Shrimp fritter with a sweet chili sauce
- Oeuf parfait à la truffe, chips de pancetta 19€
Perfect eggs with truffle and pancetta crips
- Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12) 19€
Cassollette of mussels with parsley butter

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

Sole à la plancha (1 pers)	58€
<i>Sole, cooked on a plancha</i>	
Loup grillé (1 pers ou 2 pers)	48€/pers
<i>Grilled sea bass</i>	
Retour de pêche (selon arrivage)	58€/pers
<i>Catch of the day</i>	
Les sauces : beurre blanc, sauce vierge <i>White butter sauce, virgin sauce</i>	

EN PLEINE MER

Calamars à l'américaine, riz	26€
<i>Calamari served in a tomato and garlic sauce with rice</i>	
Filet de loup à la plancha sur lit d'aubergines confites, sauce vierge	27€
<i>Sea bass filet, candied eggplants, virgin sauce</i>	
Tataki d'espadon sur lit de pappardelle aux petits légumes	28€
<i>Sword fish tataki served with vegetable pappardelle pasta</i>	
Risotto à la courge muscade, parmesan et brochette de Gambas décortiquées, marinées à l'origan	35€
<i>Nutmeg squash risotto, parmesan, gambas, marinated with oregano</i>	

RETOUR SUR TERRE

Escalope de veau Milanaise façon "oreille d'éléphant" et pâtes	26€
<i>Milanese veal cutlet with pasta</i>	
Paleron de boeuf façon pot au feu, légumes de saisons et os à moelle rôti	27€
<i>Chuck steak like a "pot au feu", vegetables, roasted marrow bone</i>	
Tartare de boeuf au guéridon, frites et salade verte	28€
<i>Beef tartar, served with fries and lettuce</i>	
Effiloché d'agneau, jus au romarin, purée à l'ail de Provence	26€
<i>Pulled lamb, rosemary juice, mashed potato with garlic</i>	

SUR LE GRILL

Andouillette artisanale du Var	26€
<i>Locally made andouillette</i>	
Filet de boeuf, sauce au choix	36€
<i>Beef filet, your choice of sauce</i>	
Picanha de boeuf Black Angus, sauce au choix	28€
<i>Black Angus beef picanha, your choice of sauce</i>	

*Nos viandes et nos poissons sont accompagnées d'une garniture au choix
(supplément de 4 € pour une purée à la truffe)*

*All our dishes are served with a complementary side dish
(+ 4€ for the truffle mash potatoes)*

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Frites fraîches, salade, ratatouille, purée maison, riz, linguine	7€
<i>French fries, lettuce, ratatouille, homemade mashed potatoes, rice, linguine</i>	
Purée à la truffe	10€
<i>truffle mashed potatoes</i>	
Les sauces : Poivre vert, Roquefort, Morilles <i>(green pepper, blue cheese, morels)</i>	
Sauce supplémentaire (+3€)	

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

FROMAGE

Camembert d'Isigny rôti au four *Roasted Camembert cheese* 13€

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Crème caramel <i>Crème caramel</i>	9€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	9€
Tartelette caramel beurre salé & ganache chocolat fondant	12€
<i>Salted butter caramel tart with a chocolate ganache</i>	
Baba au Rhum <i>Rhum baba</i>	12€
Ile flottante et crème anglaise <i>Ile flottante, custard cream</i>	10€
Profiterole maison, glace praliné et coulis de chocolat praliné	14€
<i>Homemade Profiterole, praline ice cream and praline chocolate coulis</i>	
Fromage blanc <i>Cottage cheese</i>	8€
Coupe colonel <i>Lemon sorbet with vodka</i>	16€
Dame blanche <i>Vanilla ice cream, whipped cream</i> <i>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>	12€

PLAT DU JOUR 17€

Special of the day

Viande du jour ou Poisson du jour

Meat of the day or Fish of the day

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

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

-

Linguine à la tomate

Linguini with tomato sauce

-

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

MENU "La Réserve" 38€

La soupe à l'oignon des Cévennes gratinée en soupière *Gratinated onion soup*

ou Tarte fine chèvre et mozzarella fondante au pesto de roquette, belle tranche de mortadelle à la pistache, salade croquante en vinaigrette

or Goat cheese tart, mozzarella, pesto, mortadella served with lettuce

--

Filet de loup à la plancha sur lit d'aubergines confites, sauce vierge

or Grilled sea bass filet, candied eggplants, virgin sauce

ou Effiloché d'agneau, jus au romarin, purée à l'ail de Provence

or Pulled lamb, rosemary juice, mashed potato with garlic

--

Fromage blanc *or Cottage cheese*

ou Mousse au chocolat *or Chocolate mousse*

ou Crème caramel *or Crème caramel*

MENU "Des gourmands" 48€

Soupe de poissons de roche maison

Our very own rock fish soup

ou Beignets de crevettes croustillants maison, sauce sucrée salée et piment (x8)

or Shrimp fritter with a sweet chili sauce (x8)

ou Tartare de saumon fumé maison et pomme Granny Smith

or Housemade smoked salmon tartar, granny smith apple

ou Oeuf parfait à la truffe, chips de pancetta

or Perfect eggs with truffle and pancetta crisps

--

Calamars à l'américaine, riz

Calamari served in a tomato and garlic sauce with rice

ou Paleron de boeuf façon pot au feu, légumes de saison et os à moelle rôti

or Chuck steak like a "pot au feu", vegetables, roasted marrow bone

ou Tataki d'espadon sur lit de pappardelle aux petits légumes

or Sword fish tataki served with vegetable pappardelle pasta

ou Escalope de veau Milanaise façon "oreille d'éléphant" et pâtes

or Milanese veal cutlet with pasta

--

Camembert d'Isigny rôti au four *or Roasted Camembert cheese*

ou Tartelette caramel beurre salé & ganache chocolat fondant

or Salted butter caramel tart with a chocolat ganache

ou Baba au Rhum *or Rhum baba*

ou Ile flottante et crème anglaise *or Ile flottante, custard 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