

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 Camargue n°2 x6/18 € x9/26 € x12/34 €
Camargue Oyster n°2
 Le bouquet de crevettes et sa mayonnaise maison au citron (x8) 24 €
Prawn basket with a lemon infused mayonnaise (x8)
 Assiette de l'écailler :
 4 huîtres, 4 crevettes et tartare de Daurade 29 €
Assortment of 4 Oysters, 4 Prawns and sea bream tartar

NOS ENTRÉES FRAÎCHEUR

Tartelette de chèvre chaud & chorizo, salade de mesclun 19 €
Warm goat cheese and chorizo tartlet, mesclun salad
 Tartare de Daurade royale aux fruits exotiques & huile de citron Combava 22 €
Sea bream tartar with exotic fruits and Combava lemon oil
 Carpaccio de Poulpe vinaigrette au citron & roquette croquante 20 €
Octopus carpaccio with lemon vinaigrette and crispy aragula
 Escargots de Bourgogne au four (x12) 22 €
Traditional oven-baked Burgundy escargots (x12)
 Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille 22 €
Our very own rock fish soup
 Foie gras poêlé & pomme golden du Limousin caramélisée, flambé au calvados ... 23 €
Pan-seared foie gras with caramelized golden apple, flambéed with Calvados
 Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12) 19 €
Cassolette of mussels with parsley butter (x12)
 Notre salade Caesar et son croustillant de poulet légèrement épicé,
 oeuf poché 22 €
Our very own caesar salad, spicy chicken and casserole egg

RETOUR DE PECHE

Sole à la plancha (1 pers)	59€
<i>Sole, cooked on a plancha</i>	
Daurade royale de Méditerranée (1 pers)	48€
<i>Grilled sea bream</i>	
Loup grillé de Méditerranée (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

Parillades de la mer & légumes grillés	32€
<i>Mixed grilled seafood and vegetables</i>	
Filet de Daurade à la plancha sur lit de julienne de légumes, sauce vierge	29€
<i>Pan-grilled sea bream filet on a bed of julienne vegetables, with a virgin sauce</i>	
Filet de Saint Pierre cuit aux saveurs d'automne, légumes glacés & émulsion d'aïoli	27€
<i>John Dory filet cooked with a autumn flavors, glazed vegetables and aioli foam</i>	
Mi-cuit de thon rouge façon Rossini, jus à la truffe	42€
<i>Seared red tuna Rossini style, with truffle juice</i>	
Risotto aux calamars, crème de poivron rouge & Poutargue maison	38€
<i>Squid risotto with red pepper cream and housemade bottarga</i>	

RETOUR SUR TERRE

Escalope de veau Milanaise façon "oreille d'éléphant" et pâtes	28€
<i>Milanese veal cutlet with pasta</i>	
Daube de boeuf de notre chef & gnocchis de pommes de terre	28€
<i>Our chef's Daube</i>	
Tartare de boeuf au guéridon, frites et salade verte	28€
<i>Beef tartar, served with fries and lettuce</i>	
Blanquette de Veau (Rhône Alpes) du chef	27€
<i>Chef's veal blanquette</i>	
Suprême de Poulet fermier aux morilles & gratin dauphinois	32€
<i>Free-range chicken supreme with morels and gratin dauphinois</i>	

SUR LE GRILL

Filet de boeuf sur le grill, sauce au choix	36€
<i>Grilled beef filet, your choice of sauce</i>	
Entrecôte Charolaise juste grillée, fleur de sel & poivre noir	30€
<i>Grilled ribeye steak with fleur de sel and black pepper</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, salade, ratatouille, riz, linguines, gnocchis, gratin dauphinois	7€
<i>Fries, lettuce, ratatouille, rice, linguine, gnocchis, gratin dauphinois</i>	

Les sauces : Poivre vert, Roquefort, Morilles
(green pepper, blue cheese, morels)

Sauce supplémentaire (+3€)

FROMAGE

Camembert d'Isigny rôti	<i>Roasted Isigny Camembert cheese</i>	13€
-------------------------	--	-----

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Fromage blanc	8€
<i>Cottage cheese</i>	
Crème caramel	9€
<i>Crème caramel</i>	
Mousse au chocolat	9€
<i>Chocolate mousse</i>	
Crème brûlée à la vanille	10€
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
Ile flottante & crème anglaise	10€
<i>Ile flottante, custard creme</i>	
Panna cotta au praliné	10€
<i>Praline panna cotta</i>	
Baba au rhum	12€
<i>Rhum baba</i>	
Coupe colonel	16€
<i>Lemon sorbet with vodka</i>	
Dame blanche	13€
<i>Vanilla ice cream, whipped cream and warm melted chocolate sauce</i>	
Chocolat/Café liégeois	13€
<i>Chocolate or coffee liégeois</i>	
Café gourmand (+2€ si Double, Crème, Capuccino,...)	13€
<i>Gourmet coffee (+2€ with a double espresso, cappuccino,...)</i>	

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€

Tartelette de chèvre chaud & chorizo, salade de mesclun
or Warm goat cheese and chorizo tartlet, mesclun salad

ou Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12)
or Cassolette of mussels with parsley butter (x12)

—

Gambas sautées à la provençale & flambées au pastis
Sautéed prawns Provencal style, flambéed with pastis
ou Blanquette de Veau (Rhône Alpes) du chef
or Chef's veal blanquette

—

Fromage blanc
Cottage cheese

ou Crème caramel
or Crème caramel

ou Mousse au chocolat
or Chocolate mousse

MENU "Gourmand" 50€

Soupe de poissons de roche maison
Our very own rock fish soup

ou Carpaccio de Poulpe vinaigrette au citron & roquette croquante
or Octopus carpaccio with lemon vinaigrette and crispy aragula

ou Foie gras poêlé & pomme golden du Limousin caramélisée, flambé au calvados
or Pan-seared foie gras with caramelized golden apple, flambéed with Calvados

ou Tartare de Daurade royale aux fruits exotiques & huile de citron Combava
or Sea bream tartar with exotic fruits and Combava lemon oil

—

Risotto aux calamars, crème de poivron rouge & Poutargue maison
Squid risotto with red pepper cream and housemade bottarga

ou Suprême de Poulet fermier aux morilles & gratin dauphinois
or Free-range chicken supreme with morels and gratin dauphinois

ou Filet de Saint Pierre cuit aux saveurs d'automne, légumes glacés & émulsion d'ailoli
John Dory filet cooked with a autumn flavors, glazed vegetables and aioli foam

ou Daube de boeuf de notre chef & gnocchis de pommes de terre
or Our chef's Daube

—

Camembert rôti au four
Roasted Camembert cheese

ou Baba au Rhum
or Rhum baba

ou Crème brûlée à la vanille
or Vanilla crème brûlée

ou Panna cotta au praliné
or Praline panna cotta

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