

LE COIN DES SPECIALITES

La Traditionnelle Bouillabaisse (min 2 pers)	À emporter - <i>Take away</i>	55€ /pers
<i>Traditionnal Bouillabaisse</i>	Sur place - <i>Eat in</i>	62€ /pers
Saint Jacques snackées, fine tranche de lard paysan, sauce brune et sa purée à la truffe		38€
<i>Lightly pan-fried scallops, slice of bacon, brown sauce served with a truffle mashed potatoes</i>		
Daube Niçoise du Chef		22€
<i>Our chef's Niçoise daube</i>		
Pâtes aux médaillons de lotte et crevettes, safran léger et basilic frais		38€
<i>Medaillon of monkfish and shrimp served with pasta, fresh basil and saffron</i>		
Tartine de chèvre chaud et beurre de cacahuète, jambon de pays - Tartine de tartare d'ombrine fleur de sel et citron (à partager - to be shared)		28€
<i>Hot goat cheese spread on a toast, peanut butter, country ham, umbrine fish tartar, salt flower and lemon</i>		

L'ÉCAILLER VOUS PROPOSE

Huîtres de Bouzigues N°2 (Etang de Thau)	6 pièces 21€...9 pièces 29€...12 pièces 38€	
<i>Oysters Bouzigues n°2</i>		
Queues de crevettes en bouquet et sa mayonnaise à l'avocat (6 pièces)		22€
<i>Shrimp basket served with an avocado mayonnaise</i>		
Assiette de la mer :		
4 huîtres, 4 crevettes et 80 grammes de tartare d'ombrine		28€
<i>Assortment of 4 Oysters, 4 Prawns and 80g of umbrine fish tartar</i>		

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Notre salade César poulet basse température et oeuf mollet		21€
<i>Our very own caesar salad, chicken and casserole egg</i>		
Tartare d'ombrine de Méditerranée aux agrumes et caviar de saumon		22€
<i>Umbrine fish tartar served with citrus fruit and salmon caviar</i>		
Tartare d'avocat et queues de crevettes, mayonnaise au citron et piment d'Espelette		22€
<i>Avocado tartar, prawn with a lemon and Espelette pepper mayonnaise</i>		
Soupe de poissons de roche maison		21€
<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		19€
<i>Cassolette of mussels</i>		
Veau façon Vitello tonnato		22€
<i>The chef's Vitello tonato (veal)</i>		
Melon de cavaillon et jambon cru de l'Aveyron		21€
<i>Melon from Cavaillon, raw ham from Aveyron</i>		
Burrata crémeuse et tomate ancienne au pesto et crème balsamique		19€
<i>Creamy burrata with tomato, pesto and cream of balsamic vinegar</i>		

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

RETOUR DE PECHE

Loup grillé 1 pers et 2 pers	44€/pers
<i>Sea bass for 1 or 2 persons</i>	
Sole 1 personne	58€
<i>Sole for 1 pers</i>	
Turbot 2 pers	55€/pers
<i>Turbot fish for 2 persons</i>	
Retour de pêche local (selon arrivage)	58€/pers
<i>Local catch of the day</i>	

Sauces : Beurre blanc, Sauce vierge - White butter sauce, Virgin sauce

EN PLEINE MER

Filet de loup à la plancha sauce vierge	28€
<i>Sea bass filet simply cooked on a plancha</i>	
Calamars à l'américaine de notre Chef	22€
<i>Calamari served in a tomato and garlic based sauce</i>	
Risotto à la bisque de gambas et asperges, queues de gambas sautées au beurre noisette	34€
<i>Risotto with a gambas and asparagus bisque, sautéed gambas tail in a nutty butter</i>	
Pavé d'ombrine de Méditerranée à la plancha, julienne de légumes	28€
<i>Mediterranean umbrine fish cooked on a plancha served with a vegetable julienne</i>	

RETOUR SUR TERRE

Escalope de Veau Milanaise	21€
<i>Milanese veal cutlet</i>	
Tartare de boeuf au guéridon, frites et salade verte	28€
<i>Beef tartar served with fries and lettuce</i>	
Ossobucco de veau de la Réserve	23€
<i>Our very own ossobucco</i>	

SUR LE GRILL

Carré d'agneau 3 côtes sur le grill au pèbre d'ail	34€
<i>Grilled lamb rack</i>	
Tournedos sauce au choix	36€
<i>Tournedos, different sauces to choose from</i>	
Entrecôte charolaise	28€
<i>"Charolaise" sirloin steak</i>	
Pluma aux épices, réduction balsamique et miel	30€
<i>Pork pluma with spices and a balsamic vinegar and honey reduction</i>	

Les sauces : Poivre vert, Gorgonzola, Cèpes, Tartare

Sauces : green pepper, gorgonzola, cep or tartar

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Frites fraîches, salade verte, ratatouille, purée du moment, pâtes du jour	7€
<i>Fries, lettuce, ratatouille, mashed potatoes, pasta</i>	

FROMAGE

Camembert Isigny rôti au four	12€
<i>Roasted Isigny camembert</i>	

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Soupe de fraises <i>Strawberry soup</i>	12€
Crème caramel <i>Crème caramel</i>	8€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	8€
Ile flottante <i>Meringue floating an a vanilla custard cream</i>	10€
Profiterole maison <i>Our own profiterole</i>	12€
Nougat glacé <i>Iced nougat</i>	10€
Fromage blanc <i>Cottage cheese</i>	8€
Coupe colonel <i>Lemon sorbet with vodka</i>	14€
Dame blanche <i>Vanilla ice cream, whipped cream and warm melted chocolate sauce</i>	12€
Chocolat/café liégeois <i>Chocolate or coffee liégeois</i>	12€
Café gourmand (+2€ si Double, Crème, Capuccino).....	12€
<i>Gourmet coffee (+2€ with a double espresso, cappuccino)</i>	
Sélection de notre artisan pâtissier Pothonier	14€
<i>Selection of the artisan pastry chef Pothonier</i>	

FORMULE DU DÉJEUNER 20€

Sauf dimanche et jour fériés

Viande du jour ou Poisson du jour

Meat of the day or Fish of the day

+

Dessert

(Mousse, crème caramel, 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 DES PITCHOUNS 15€

Children's menu (up to 10 years old)

Jusqu'à 10 ans

Filet de poulet pané ou filet de poisson à la plancha

Breaded chicken fillet, or grilled fish fillet

-

Riz ou Frites *Rice or Fries*

-

2 boules de glace ou Mousse au chocolat *Ice cream or chocolate mousse*

MENU 37€

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille *Our very own fish soup*
ou **Cassolette de moules au beurre persillé** *Cassolette of mussels stuffed with parsley butter*
ou **Tartine de chèvre chaud et beurre de cacahuète** *Hot goat cheese spread on a toast, peanut butter*

--

Filet de loup à la plancha sauce vierge *Sea bass filet simply cooked on a plancha*
ou **Filet de rumsteak au poivre vert** *Rump steak filet with green pepper*
ou **Calamars à l'américaine** *Calamari served in a tomato and garlic based sauce*

--

Fromage blanc *Cottage cheese*
ou **Mousse au chocolat** *Chocolate mousse*
ou **Crème caramel** *Crème caramel*

MENU 47€

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille
Our very own rock fish soup
ou **Tartare d'avocat et queues de crevettes, mayonnaise au citron et piment d'Espelette**
Avocado tartar, prawn with a lemon and Espelette pepper mayonnaise
ou **Veau façon Vitello tonnato**
The chef's Vitello tonato (veal)
ou **Burrata crémeuse et tomate ancienne au pesto et balsamique**
Creamy burrata with tomato, pesto and cream of balsamic vinegar

--

Pluma aux épices, réduction balsamique et miel
Pork pluma with spices and a balsamic vinegar and honey reduction
ou **Risotto à la bisque de gambas et asperges, queues de gambas sautées au beurre noisette**
Risotto with a gambas and asparagus bisque, sautéed gambas tail in a nutty butter
ou **Osso bucco de veau de La Réserve**
Our very own osso bucco
ou **Pavé d'ombrine de Méditerranée à la plancha, julienne de légumes**
Mediterranean umbrine fish cooked on a plancha served with a vegetable julienne

--

Moelleux au chocolat *Chocolate lava cake*
ou **Camembert rôti** *Roasted camembert*
ou **Dame blanche** *Dame blanche*
ou **Carpaccio d'ananas** *Pineapple carpaccio*

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

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