

## L'ÉCAILLER VOUS PROPOSE

### *From the Shellfish Bar*

Huîtres de Camargue n°2 .....	(x6) 18 € (x9) 26 € (x12) 34 €
<i>N° 2 Camargue Oysters</i>	
Le bouquet de crevettes & sa mayonnaise Maison (x 8) .....	24 €
<i>Prawn Bouquet with Homemade Mayonnaise</i>	
Assiette de l'écailler :	
4 huîtres, 4 crevettes & Carpaccio de Bar .....	29 €
<i>4 Oysters, 4 Prawns &amp; Sea Bass Carpaccio</i>	

## NOS ENTRÉES GOURMANDES

### *Gourmet Appetizers*

Rillettes de porc Maison, légèrement fumées au poivre noir.....	18 €
<i>Housemade pork rillettes, lightly smoked with black pepper</i>	
Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12) .....	19 €
<i>Large Casserole of Mussels in Parsley Butter</i>	
Tartine chaude à l'Italienne, fagot de mesclun, coulis de tomates séchées au basilic, mozzarella speck et provolone râpé, pesto à la pistache .....	19 €
<i>Warm italian Tartine with Mixed Greens, Sun-Dried Tomato &amp; Basil sauce, Mozzarella, Speck, Grated Provolone, and Pistachio Pesto</i>	
Bouchée à la reine aux asperges et escargots de bourgogne (x 12) .....	22€
<i>Vol-au-Vent with Asparagus and Burgundy snails</i>	
Carpaccio de bar à la mangue et baies roses .....	22 €
<i>Sea bass Carpaccio with Mango and Pink Peppercorns</i>	
Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille .....	22 €
<i>House-made Rockfish Soup Served with Rouille</i>	
Salade César revisitée au poulet pané légèrement épicé et oeuf mollet .....	22 €
<i>Caesar Salad with Lightly Spiced Breaded Chicken and Soft-Boiled Egg</i>	
Foie gras aux fruits secs façon nougat et son chutney au cassis .....	24 €
<i>Nougat-Style Foie Gras with Dried Fruits and Cassis Chutney</i>	

## NOS VIANDES

### *On the Turf Side*

Escalope de Veau à la Palermitaine (panure tomate, grana padano et persil) & pâtes <i>Palermitana-Style Veal Escalope with Pasta - Tomato, Grana Padano &amp; Parsley Crust</i>	28 €
Daube de boeuf de notre Chef & gnocchis en cocotte ..... <i>Chef's Beef Daube with Gnocchi, Oven-Baked in a Casserole</i>	29 €
Saltimbocca à la Romaine et ses papardelles au pesto ..... <i>Saltimbocca alla Romana with Pappardelle and pesto sauce</i>	30 €
Tartare de boeuf au guéridon, frites & salade verte..... <i>Classic beef tartare, served with fries and lettuce</i>	28 €

## SUR LE GRILL

### *From the Grill*

Ribs de cochon de l'Aveyron, sauce Barbecue maison & sa purée au bacon ..... <i>Aveyron Pork Ribs with Homemade Barbecue Sauce and Bacon Mashed Potatoes</i>	28 €
Filet de boeuf grillé, sauce au choix ..... <i>Grilled Beef Tenderloin with Your Choice of Sauce</i>	36 €

## ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

### *Extra Side Dishes*

Frites, ratatouille, riz, linguines, purée maison, salade mixte ..... <i>Fries, Ratatouille, Steamed Rice, Linguine, House Mashed Potatoes, Mixed Green Salad</i>	7 €
Les sauces Viande : poivre vert, roquefort, béarnaise froide maison, barbecue ..... <i>Sauces for Meat : Green peppercorn, Roquefort, Housemade Béarnaise, Barbecue</i>	3 €
Les sauces Poisson : vierge ou sabayon champagne ..... <i>Sauces for Fish : Vierge Sauce or Champagne Sabayon</i>	3 €

## SPÉCIALITÉ MAISON

### House Speciality

La traditionnelle Bouillabaisse Maison (min. 2 pers) à emporter 56€ /pers..... sur place 66€ /pers  
Traditional Homemade Bouillabaisse (2 pers. min) To take away 56 € / pers .....or dine in 66 € / pers.



## NOS POISSONS

### On the Surf Side

Sole à la Plancha .....	60 €
<i>Sole cooked on a Plancha</i>	
Loup grillé de Méditerranée (2 Pers.) .....	49 € / pers.
<i>Grilled Sea Bass</i>	
Poisson entier (1 pers. ) .....	voir ardoise
<i>Whole fish</i>	
Pavé de Turbo doré au beurre noisette, julienne de légumes croquants nappés d'un sabayon au champagne .....	28€
<i>Golden Turbot Fillet with Brown Butter, Crispy Vegetable Julienne, and Champagne Sabayon</i>	
Encornets farcis, sauce américaine, écrasé de pomme de terre à l'estragon .....	26 €
<i>Stuffed Squid with American Sauce and Tarragon Mashed potatoes</i>	
Brochette d'espadon et scampi, légumes grillés, riz noir, sauce yoghourt aux herbes ...	29 €
<i>Swordfish &amp; Scampi skewer, Grilled Vegetables, Black Rice, and herb Yogurt Dressing</i>	

## NOS PÂTES

### Pasta selection

Pâtes aux gambas, à l'ail noir et piment d'Espelette .....	36 €
<i>Pasta with Prawns, Black Garlic, and Espelette Pepper</i>	
Pâtes à la Truffe noire, champignons de Paris bruns bio et mozzarella fondante .....	28 €
<i>Pasta with black truffle, organic brown button mushrooms and melted mozzarella</i>	

## FROMAGE

### Cheese

Crottins de chèvre mariné à l'huile & herbes de Provence ..... 13 €  
*Marinated Goat Cheese Crottins with Herbes de Provence*

## PETITES DOUCEURS MAISON

### Sweet Treats

Fromage blanc (Fruits rouges ou Miel) ..... 8 €  
*Fresh Fromage Blanc with Red Berries or Honey*

Mousse au chocolat ..... 9 €  
*Chocolate Mousse*

Crème Caramel ..... 9 €  
*Caramel Cream*

Profiterole glace vanille & chocolat chaud ..... 12 €  
*Vanilla Ice Cream Profiterole with Warm Chocolate sauce and chantilly cream*

Brioche perdue & sa boule de glace caramel beurre salé ..... 12 €  
*French Toast Brioche with a scoop of salted butter caramel Ice Cream*

Poire pochée au Saint-Germain, chocolat chaud & chantilly ..... 12 €  
*Saint-Germain Poached Pear with Warm Chocolate Sauce and Chantilly cream*

Coupe colonel ..... 14€  
*Lemon Sorbet with Vodka*

Dame Blanche ..... 12 €  
*Vanilla Ice cream with Warm Chocolate Sauce and whipped Cream*

Chocolat/Café Liégeois ..... 12 €  
*Chocolate or Coffee liégeois*

Café Gourmand ..... 13 €  
*Coffee served with a Selection of mini Desserts*

(+ 2 € si Double, Crème, cappucino...)

(+ 2€ with Double espresso, Cappucino...)

**PLAT DU JOUR 17 €**

*Special of the day*

**FORMULE DU DÉJEUNER 20 €**

*Lunch Set*

Sauf dimanche et jours fériés  
*Not Available on Sundays and Public Holidays*

Plat du jour + Dessert  
*Today's Special with Dessert*

(Mousse chocolat, fromage blanc, 1 boule de glace ou café)  
*(Chocolate Mousse, Fromage Blanc, One Scoop of Ice Cream, or Coffee)*

**MENU JUNIOR 16 €**

*Children's menu*

**(Jusqu'à 10 ans)**

*(up to 10 years old)*

Steack haché ou filet de poisson, Frites, Riz

*Ground beef or fish fillet, Fries, Rice*

*ou*

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€**

**Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12)**

*Large mussel Casserole with Parsley Butter*

ou

**Tartine chaude à l'italienne, coulis de tomates séchées au basilic,  
mozzarella speck et provolone rapé & pesto à la pistache**

*Warm Italian Tartine with Mixed Greens, Sun-dried Tomato & Basil sauce,  
Mozzarella speck, Grated Provolone and Pistachio Pesto*

---

**Ribs de cochon de l'Aveyron, sauce barbecue maison & sa purée au bacon**

*Aveyron Pork Ribs Homemade Barbecue sauce and Bacon Mashed potatoes*

ou

**Encornet farci, sauce américaine & écrasé de pomme de terre à l'estragon**

*Stuffed Squid with American Sauce and tarragon Mashed potatoes*

---

**Fromage blanc (Fruits rouges ou Miel)**

*Fresh Fromage Blanc with Red Berries or Honey*

ou

**Crème caramel**

*Caramel Cream*

ou

**Mousse au chocolat**

*Chocolate Mousse*

## **MENU "Terroir" 50€**

**Carpaccio de bar à la mangue et baies roses**  
*Sea Bass Carpaccio with Mango and Pink Peppercorns*

ou

**Bouchée à la reine aux asperges et escargots de bourgogne (x 12)**  
*Vol-au-Vent with Asparagus and Burgundy snails*

ou

**Foie gras aux fruits secs façon nougat et son chutney au cassis**  
*Nougat-Style Foie Gras with Dried Fruits and Cassis Chutney*

ou

**Soupe de poissons de roche Maison**  
*House-Made Rockfish Soup*

---

**Pavé de Turbo doré au beurre noisette, julienne de légumes croquants nappée d'un sabayon au champagne**

*Golden Turbot Fillet with Brown Butter, Crispy Vegetable Julienne, and Champagne Sabayon*

ou

**Saltimbocca à la romaine et ses papardelles au pesto**  
*Saltimbocca alla Romana with Pappardelle and Pesto Sauce*

ou

**Pâtes à la Truffe noire, champignons de Paris bruns bio et mozzarella fondante**  
*Pasta with black truffle, organic brown button mushrooms, and melted mozzarella*

ou

**Daube de boeuf de notre Chef & gnocchis en cocotte**  
*Chef's Beef Daube with Gnocchi, Oven-Baked in a casserole*

---

**Crottin de chèvre mariné à l'huile et herbes de provence**  
*Marinated Goat Cheese Crottins with Herbes de Provence*

ou

**Profiterole, glace vanille & chocolat chaud**  
*Vanilla Ice Cream profiterole with Warm Chocolate Sauce*

ou

**Poire pochée au Saint-Germain, chocolat chaud & chantilly**  
*Saint-Germain Poached Pear with Warm Chocolate Sauce and Chantilly cream*

ou

**Brioche perdue & sa boule de glace caramel beurre salé**  
*French Toast Brioche with a Scoop of Salted Butter Caramel Cream*