

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 Ø sa mayonnaise Maison (x 8)	24 €
<i>Prawn Bouquet with Homemade Mayonnaise</i>	
Assiette de l'écailler :	
4 huîtres, 4 crevettes Ø 60 gr de Saumon Mariné	29 €
<i>4 Oysters, 4 Prawns Ø 60 g of Marinated Salmon</i>	

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Gourmet Appetizers

Accras de Morue Maison, et Mayonnaise au Cury (x7)	18 €
<i>Homemade Cod Accras with Curry Mayonnaise</i>	
Crème Brûlée salée de chèvre et éclats de Chorizo	19 €
<i>Savory Goat Cheese Crème Brûlée with Chorizo Crumbles</i>	
“Tartine Nordique” Bagel à l’avocat, Cream Cheese aux Fines Herbes	22 €
<i>Nordic-Style Bagel Toast with Avocado Ø Herb Cream Cheese</i>	
Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12)	19 €
<i>Large Casserole of Mussels in Parsley Butter</i>	
Soupe de poisson de roche maison avec sa rouille	22 €
<i>House-made Rockfish Soup Served With Rouille</i>	
Blanc de Poireaux, Sauce Ravigote Façon Mimosa	19 €
<i>Poached Leeks with Mimosa-Style Ravigote Sauce</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>	
Rosace D’artichaut Camus et son Anchoïade.....	21 €
<i>Camus Artichoke Rosette with Anchoïade Sauce</i>	

NOS VIANDES

On the Turf Side

Escalope de veau à la Milanaise avec pâtes	28 €
<i>Veal Milanese with Pasta</i>	
Daube de boeuf de notre Chef & gnocchis en cocotte	28 €
<i>Chef's Beef Daube with Gnocchi, Oven-Baked in a Casserole</i>	
Effilochée d'agneau confit au thym de Provence & écrasé de pommes de terre Maison	29 €
<i>Slow-Cooked Pulled Lamb with Provençal Thyme, Served with Homemade Crushed Potatoes</i>	
Tartare de boeuf au guéridon, frites & salade verte	28 €
<i>Beef Tartare Prepared Tableside, French Fries & Green Lettuce</i>	

SUR LE GRILL

From the Grill

Entrecôte Charolaise Grillée, Fleur de sel et poivre noir	29 €
<i>Grilled Charolais Ribeye Steak, Fleur de Sel & Black Pepper</i>	
Suprême de Poulet Fermier, Sauce chèvre et miel et sa poêlée de gnocchis dorés au beurre	28 €
<i>Free-Range Chicken Supreme with Goat Cheese & Honey Sauce, Served with Golden Butter-Fried Gnocchi</i>	
Tournedos de filet de Boeuf grillé, sauce au choix	36 €
<i>Grilled Beef Tenderloin Tournedos, Your Choice of Sauce</i>	

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Extra Side Dishes

Frites, ratatouille, riz, linguines, purée maison, gnocchis	7 €
<i>French Fries, Ratatouille, Rice, Linguine, Homemade Mashed Potatoes, Gnocchi</i>	
Les sauces Viande : poivre vert, Chèvre Miel, Béarnaise froide maison	3.50€
<i>Meat Sauces: Green Peppercorn, Goat Cheese & Honey, Homemade Cold Béarnaise</i>	
Les sauces Poisson : vierge, beurre blanc citronnée	3.50 €
<i>Sauces for Fish : Vierge Sauce, Lemon beurre Blanc</i>	

Spécialité Maison

House speciality

Traditionnelle Bouillabaisse Maison (min 2 pers) à emporter 56€/pers.....sur place 66€/pers
Traditional Homemade bouillabaisse (min 2 pers) to take away 56€/pers.....or dine in 66€/pers



NOS POISSONS

On the Surf Side

Sole à la Plancha	60 €
<i>Plancha-Grilled Dover Sole</i>	
Loup grillé de Corse (2 Pers.)	49 € /pers
<i>Grilled Corsican Sea Bass</i>	
Poisson entier (1pers)	voir ardoise
<i>Whole Fish of the Day</i>	
<i>Please See Board</i>	
Filet de Daurade à la Plancha sur Lit de Julienne de Poireaux, Sauce Vierge	28 €
<i>Plancha-Seared Sea Bream Fillet on a Bed of Julienned Leeks with Vierge Sauce</i>	
Queues de Crevettes Sautées au Safran sur lit d'épinard Frais et Timbale de Riz	32 €
<i>Sautéed Prawns with Saffron on a Bed of Fresh Spinach, Served with Rice</i>	
Curry Jaune de Cabillaud Sauvage au lait de coco	29 €
<i>Yellow Curry of Wild Cod with Coconut Milk</i>	
Steak d'Espadon côtier juste saisi, vierge de Tomates et Capres	28 €
<i>Seared Swordfish Steak with Tomato & Caper Vierge Sauce</i>	

NOS PÂTES

Pasta selection

Pâtes à la Truffe noire, champignons de Paris bio et mozzarella fondante	28 €
<i>Pasta with black truffle, organic button mushrooms and melted mozzarella</i>	

Fromage

Cheese

Brie de Meaux et Salade Verte	13 €
<i>Brie de Meaux with Green Salad</i>	

PETITES DOUCEURS

Sweet Treats

Fromage blanc (Fruits rouges ou Miel)	8 €
<i>Fresh Fromage Blanc with Red Berries or Honey</i>	
Riz au Lait à la Vanille et Pépite de Chocolat	9 €
<i>Vanilla Rice Pudding with Chocolate Chips</i>	
Mousse au chocolat.....	9 €
<i>Chocolate Mousse</i>	
Crème Caramel	9 €
<i>Crème Caramel</i>	
Tiramisu Café	10 €
<i>Coffee Tiramisu</i>	
Fondant au Chocolat et Crème Anglaise	10 €
<i>Chocolate Fondant with Vanilla Custard</i>	
Café Gourmand.....	13 €
<i>Coffee served with a Selection of mini Desserts</i>	
(+ 2 € si Double, Crème, cappucino)	
(+ 2€ with Double espresso, Cappucino)	

Glaces et Coupes

Ice Creams & Sundaes

Coupes Glacées

Chocolat / Café Liégeois	12 €
<i>Chocolate or Coffee liégeois</i>	
Dame Blanche	12 €
<i>Vanilla Ice Cream with Hot Chocolate Sauce & Whipped Cream</i>	
Coupe colonel	14 €
<i>Lemon Sorbet with Vodka</i>	

Glaces

1 boule	3,50 €
2 boules	6,50 €
3 boules	8,50 €
<i>Vanille, Chocolat, Pistache, Rhum Raisin, Yaourt, Fraise, Citron, Caramel, Passion, Poire, Café</i>	
<i>Vanilla, Chocolate, Pistachio, Rum & Raisin, Yogurt, Strawberry, Lemon, Caramel, Passion Fruit, Pear, Coffee</i>	
Suplément Chantilly (+2€)	
Affogato (Café, boule de glace vanille)	10 €
<i>Coffee with a vanilla ice cream scoop</i>	

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 €

(Jusqu'à 10 ans)

Children's menu

(up to 10 years old)

Steack haché ou filet de poisson, Frites ou Riz

Ground beef or fish fillet, Fries or 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

Accras de morue Maison et Mayonnaise au Curry

Homemade Cod Accras with Curry Mayonnaise

**Effilochée D'agneau Confit au thym de Provence,
écrasé de Pomme de Terre Maison**

Slow-Cooked Pulled Lamb with Provençal Thyme, Served with Homemade Crushed Potatoes

ou

Curry Jaune de Cabillaud Sauvage au Lait de Coco

Yellow Curry of Wild Cod with Coconut Milk

Fromage blanc (Fruits rouges ou Miel)

Fresh Fromage Blanc with Red Berries or Honey

ou

Mousse au chocolat

Chocolate Mousse

MENU "Terroir" 50€

Tartine Nordique de Bagel à L'avocat et Cream Cheese aux Fines Herbes

Nordic-Style Avocado Bagel Toast with Herb Cream Cheese

ou

Blanc de Poireaux Sauce Ravigote façon Mimosa

Poached Leeks with Mimosa-Style Ravigote Sauce

ou

Crème Brulée Salée de chèvre et élats de Chorizo

Savory Goat Cheese Crème Brûlée with Chorizo Crumbles

ou

Soupe de Poisson de Roche Maison

Homemade Mediterranean Rock Fish Soup

Filet de Daurade à la Plancha sur lit de Julienne de Poireaux Sauce Vierge

Plancha-Seared Sea Bream Fillet on a Bed of Julienned Leeks with Vierge Sauce

ou

Suprême de Poulet Fermier, Sauce Chèvre Miel et sa Poêlé de gnocchis d'orée au Beurre

Free-Range Chicken Supreme with Goat Cheese & Honey Sauce, Served with Golden Butter-Fried Gnocchi

ou

Steak D'espadon côtier juste saisie, vierge de tomate et Capre

Seared Coastal Swordfish Steak with Tomato & Caper Vierge Sauce

ou

Daube de boeuf de notre Chef & gnocchis en cocotte

Chef's Beef Daube with Gnocchi, Oven-Baked in a casserole

Tiramisu Café

Coffee Tiramisu

ou

Fondant au Chocolat et Crème Anglaise

Chocolate Fondant with Vanilla Custard

ou

Chocolat / Café Liégeois

Chocolate / Coffee Liégeois

ou

Brie de Meaux

Brie de Meaux