

SPÉCIALITÉ MAISON

La traditionnelle Bouillabaisse maison

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



L'ÉCAILLER VOUS PROPOSE

Huîtres de Camargue n°3 x6/18 € x9/26 € x12/34 €

Camargue Oyster n°3

Le bouquet de crevettes et sa mayonnaise maison au citron (x8) 22 €

Prawn basket with a lemon infused mayonnaise (x8)

Assiette de l'écailler :

4 huîtres, 4 crevettes et tartare de Daurade 28 €

Assortment of 4 Oysters, 4 Prawns and sea bream tartar

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Tartare de Daurade royale, concombre et mangue 22 €

Sea bream tartar with cucumber and mango

Notre crème brûlée au fromage de chèvre et Saint Marcelin 19 €

Crème brûlée with goat cheese and Saint Marcelin

Escargots de Bourgogne au four (x12) 19 €

Traditional oven-baked Burgundy escargots

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille 22 €

Our very own rock fish soup

Rillettes de poulet et porc du Périgord, poivre de Sichuan 19 €

Chicken and pork rillettes with a touch of Sichuan pepper

Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12) 19 €

Cassolette of mussels with parsley butter (x12)

Salade de quinoa & croustillant végétarien (pois chiche, graines de courge, tomates, fèves) 22 €

Quinoa salad with a vegetarian crisp (chickpeas, pumpkin seeds, tomatoes, fava bean)

Radeau d'asperges, foie gras poêlé vinaigrette au citron et poivre de Timut 24 €

Asparagus raft with pan-seared foie gras, lemon vinaigrette, and Timut pepper

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)	59€
<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

Filet de Saint Pierre cuit au beurre, crème d' asperge & huile de homard, timbale de riz	28€
<i>John Dory fish filet cooked in butter asparagus cream, lobster oil, accompanied by a rice timbale</i>	
Filet de Daurade à la plancha sur lit de julienne de légumes, sauce vierge	26€
<i>Pan-grilled sea bream filet on a bed of julienne vegetables, with a virgin sauce</i>	
Saint Jacques en croûte de pain d'épices, poêlée de pois gourmands & artichauts rôtis	36€
<i>Scallops in a spice bread crust, sautéed sugar snap peas and roasted artichokes</i>	
Mi cuit de Thon rouge mariné à la citronnelle, lentille corail & poêlée de légumes	32€
<i>Slightly cooked tuna marinated in lemongrass, served with corail lentils and sautéed vegetables</i>	
Risotto à la bisque de gambas & artichauts, queues de gambas sautées au beurre noisette	34€
<i>Risotto with prawn and artichoke bisque, with sautéed prawn tails in a hazelnut butter</i>	

RETOUR SUR TERRE

Escalope de veau Milanaise façon "oreille d'éléphant" et pâtes	27€
<i>Milanese veal cutlet with pasta</i>	
Daube de boeuf de notre chef & gnocchis de pommes de terre	28€
<i>Our chef's slow cooked beef daube with potato gnocchi</i>	
Tartare de boeuf au guéridon, frites et salade verte	28€
<i>Beef tartar, served with fries and lettuce</i>	
Osso bucco de Veau (Rhône Alpes) avec pâtes	28€
<i>Veal osso bucco, served with pasta</i>	

SUR LE GRILL

Duo de selle d'Agneau et magret de canard rôti en persillade, jus aux herbes, frites de panis & légumes du moment	32€
<i>Duo of Lamd saddle and roasted duck breast with a garlic-parsley crust, served with herb sauce, panisse fries and seasonal vegetables</i>	
Filet de boeuf sur le grill, sauce au choix	36€
<i>Beef filet, your choice of sauce</i>	
Entrecôte charolaise	30€
<i>Charolaise ribeye steak</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 fraîches, salade, ratatouille, purée maison, riz, linguines, frites de panis, gnocchis 7€
French fries, lettuce, ratatouille, homemade mashed potatoes, rice, linguine, panisse fries, gnocchis

Les sauces : Poivre vert, Roquefort, Cèpe
(green pepper, blue cheese, cep)
Sauce supplémentaire (+3€)

FROMAGE

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

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Pavlova crème chantilly & purée de fruits rouges	12€
<i>Pavlova topped with whipped cream and berry purée</i>	
Crème caramel	9€
<i>Crème caramel</i>	
Mousse au chocolat	9€
<i>Chocolate mousse</i>	
Crème brûlée à la lavande	10€
<i>Crème brûlée infused with lavender</i>	
Île flottante & crème anglaise	10€
<i>Ile flottante, custard creme</i>	
Tarte aux fruits du moment	12€
<i>Seasonal fruit tart</i>	
Fromage blanc	8€
<i>Cottage cheese</i>	
Coupe colonelle	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 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

(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

-

Linguines à la tomate

Linguini with tomato sauce

-

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

MENU "La Réserve" 39€

Rillettes de poulet & porc du Périgord, poivre de Sichuan
Chicken and pork rilette with a touch of Sichuan pepper
ou Notre crème brûlée au fromage de chèvre & Saint marcelin
or Crème brûlée with goat cheese and Saint Marcelin

—
Filet de Daurade à la plancha sur lit de julienne de légumes, sauce vierge
Pan-grilled sea bream filet on a bed of julienne vegetables, with a virgin sauce
ou Osso bucco de Veau (Rhône Alpes), avec pâtes
or Veal osso bucco, served with pasta

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

MENU "Gourmand" 49€

Soupe de poissons de roche maison
Our very own rock fish soup
ou Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12)
or Cassolette of mussels with parsley butter (x12)
ou Radeau d'asperges, foie gras poêlé, vinaigrette au citron & poivre de Timut
or Asparagus raft with pan-seared foie gras, lemon vinaigrette, and Timut pepper
ou Tartare de Daurade royale concombre & mangue
or Sea bream tartar with cucumber and mango

—
Risotto à la bisque de gambas & artichauts, queues de gambas sautées au beurre noisette
Risotto with prawn and artichoke bisque, with sautéed prawn tails in a hazelnut butter
ou Daube de Boeuf de notre chef & gnocchis de pommes de terre
or Our chef's slow cooked beef daube with potato gnocchi
ou Mi cuit de Thon rouge mariné à la citronnelle, lentille corail & poêlée de légumes
or Slightly cooked tuna marinated in lemongrass, served with corail lentils and sautéed vegetables
ou Duo de selle d'Agneau et magret de canard rôti en persillade, jus aux herbes,
frites de panis & légumes du moment
or Duo of Lamb saddle and roasted duck breast with a garlic-parsley crust, served with herb sauce, panisse fries and seasonal vegetables

—
Camembert d'Isigny rôti au four
Roasted Camembert cheese
ou Pavlova crème chantilly & purée de fruits rouges
or Pavlova topped with whipped cream and berry purée
ou Tarte aux fruits du moment
or Seasonal fruit tart
ou Ile flottante & 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