

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 Loup 29 €
Assortment of 4 Oysters, 4 Prawns and sea bass tartar

NOS ENTRÉES FRAÎCHEUR

Toast d'avocat et Saumon au piment d'espelette, oeuf parfait à la fleur de sel 22 €
Avocado toast with salmon and espelette pepper, perfect egg with fleur de sel
 Burrata crémeuse et tomates anciennes au pesto et crème balsamique 19 €
Creamy burrata with tomato, pesto and cream of balsamic vinegar
 Fines tranches de Saumon mariné à l'aneth 22 €
Thin slices of salmon marinated with dill
 Tartare de Loup, mangue, menthe fraîche et Yuzu 22 €
Sea bass tartar with mango, fresh mint and yuzu
 Tartine de chèvre & tomates confites au miel, menthe fraîche sur lit de mesclun, vinaigrette au balsamique blanc 19 €
Goat cheese toast with honey glazed sun-dried tomatoes, fresh mint, mesclun and white balsamic vinaigrette
 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
 Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12) 19 €
Cassiolette 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>	
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

Calamars à l'américaine de notre Chef	27€
<i>Calamari served in a tomato and garlic based sauce</i>	
Filet de Loup à la plancha sur lit de julienne de légumes, sauce vierge	29€
<i>Pan-grilled sea bass filet on a bed of julienne vegetables, with a virgin sauce</i>	
Pâtes aux fruits de mer, bisque de Homard	36€
<i>Seafood pasta with lobster bisque</i>	
Filet de Saint Pierre cuit au beurre, crème d'asperges & 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>	
Risotto à la bisque de gambas & queues de gambas sautées au beurre noisette, zeste de citron Combava	34€
<i>Risotto with prawn bisque, sautéed prawn tails in brown butter and kaffir limezest</i>	

RETOUR SUR TERRE

Escalope de veau Milanaise façon "oreille d'éléphant" et pâtes	28€
<i>Milanese veal cutlet with pasta</i>	
Sauté d'agneau provençal du chef & gnocchis	27€
<i>Sautéed lamb à la provencale</i>	
Tartare de boeuf au guéridon, frites et salade verte	28€
<i>Beef tartar, served with fries and lettuce</i>	
Carpaccio boeuf à l'italienne, salade de mesclun au pesto & frites	25€
<i>Italian-style beef tartar with mesclun pesto salad and fries</i>	

SUR LE GRILL

Côtes d'Agneau (3 pièces) en grillade, jus au romarin de notre région, frites de patate douce	32€
<i>Grilled lamb chops with rosemary jus and sweet potatoe fries</i>	
Filet de boeuf sur le grill, sauce au choix	36€
<i>Beef filet, your choice of sauce</i>	
Belle tranche de Bavette, sauce échalote	28€
<i>Flank steak with shallot sauce</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, frites de patate douce, gnocchis	7€
<i>Fries, lettuce, ratatouille, rice, linguine, sweet potato fries, gnocchis</i>	

Les sauces : Poivre vert, Roquefort, Cèpe
(green pepper, blue cheese, cep)

Sauce supplémentaire (+3€)

FROMAGE

Saint Marcellin rôti au four	<i>Roasted Saint Marcellin cheese</i>	13€
------------------------------	---------------------------------------	-----

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Crème caramel	9€
<i>Crème caramel</i>	
Mousse au chocolat	9€
<i>Chocolate mousse</i>	
Pavlova crème chantilly & purée de fruits rouges	14€
<i>Pavlova topped with whipped cream and berry purée</i>	
Coupe de fraises & glace au Yaourt	14€
<i>Strawberry cup and yogurt ice cream</i>	
Ile flottante & crème anglaise	10€
<i>Ile flottante, custard creme</i>	
Fromage blanc	8€
<i>Cottage cheese</i>	
Salade de fruits frais	12€
<i>Fresh fruit salad</i>	
Profiteroles maison	14€
<i>Our own profiterole</i>	
Pêche Melba	14€
<i>Peach melba</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€

Grande cassolette de moules au beurre persillé (x12)
Cassiolette of mussels with parsley butter (x12)

ou Tartine de chèvre & tomates confites au miel, menthe fraîche sur lit de mesclun,
vinaigrette au balsamique blanc
or Goat cheese toast with honey glazed sun-dried tomatoes, fresh mint, mesclun and white balsamic vinaigrette

—

Filet de Saint Pierre cuit au beurre, crème d'asperges & huile de homard, timbale de riz
John Dory fish filet cooked in butter asparagus cream, lobster oil, accompanied by a rice timbale

ou Belle tranche de Bavette, sauce échalote
or Flank steak with shallot sauce

—

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 Fines tranches de Saumon mariné à l'aneth
or Cassiolette of mussels with parsley butter

ou Tartare de Loup, mangue, menthe fraîche et Yuzu
or Sea bass tartar with mango, fresh mint and yuzu

ou Toast d'avocat et Saumon au piment d'espelette, oeuf parfait à la fleur de sel
or Avocado toast with salmon and espelette pepper, perfect egg with fleur de sel

—

Risotto à la bisque de gambas & queues de gambas sautées au beurre noisette, zeste de citron Combava
Risotto with prawn and artichoke bisque, with sautéed prawn tails in a hazelnut butter

ou Côtes d'Agneau (3 pièces) en grillade, jus au romarin de notre région, frites de patate douce
or Grilled lamb chops with rosemary jus and sweet potatoe fries

ou Filet de Loup à la plancha sur lit de julienne de légumes, sauce vierge
or Pan-grilled sea bass filet on a bed of julienne vegetables, with a virgin sauce

ou Carpaccio boeuf à l'italienne, salade de mesclun au pesto & frites
or Italian-style beef tartar with mesclun pesto salad and fries

—

Saint Marcellin rôti au four
Roasted Saint Marcellin cheese

ou Profiteroles maison
or Our own profiterole

ou Salade de fruits frais
or Fresh fruit salad

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