

L'ÉCAILLER VOUS PROPOSE

From the Shellfish Bar

Huîtres de Camargue n°2	(x6) 18 €
<i>N° 2 Camargue Oysters</i>	(x9) 26 €
	(x12) 34 €
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 & 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 & 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 28 € <i>Palermitana-Style Veal Escalope with Pasta - Tomato, Grana Padano & Parsley Crust</i>
Daube de boeuf de notre Chef & gnocchis en cocotte 29 € <i>Chef's Beef Daube with Gnocchi, Oven-Baked in a Casserole</i>
Saltimbocca à la Romaine et ses papardelles au pesto 30 € <i>Saltimbocca alla Romana with Pappardelle and pesto sauce</i>
Tartare de boeuf au guéridon, frites & salade verte 28 € <i>Classic beef tartare, served with fries and lettuce</i>

SUR LE GRILL

From the Grill

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

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Extra Side Dishes

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

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 € / persor 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 yoghurt aux herbes ...	29 €
<i>Swordfish & 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