

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 et sa mayonnaise Maison (x 8)	24 €
<i>Prawn Bouquet with Homemade Mayonnaise</i>	
Assiette de l'écailler :	
4 huîtres, 4 crevettes et 60 gr de tartare de loup	29 €
<i>4 Oysters, 4 Prawns et</i>	

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Gourmet Appetizers

Fraicheur de melon à la grecque	19 €
<i>Melon with Greek Flavors</i>	
Carpaccio de maigre au kiwi jaune et baie rose	22 €
<i>Stone Bass Carpaccio with Golden Kiwi and Pink Peppercorns</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 Served With Rouille</i>	
Tartine de focaccia à la truffe et stracciatella, chiffonnade de speck	19 €
<i>Truffle Focaccia Toast with stracciatella and Thinly Sliced Speck</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>	
Ratatouille froide au pesto et burratina des Pouilles	19 €
<i>Chilled Ratatouille with Pesto and burratina from Puglia</i>	
Salade d'avocats et crevettes sauce cocktail	22 €
<i>Avocado and prawn salad with cocktail sauce</i>	
Tartare de bar, vinaigrette citron combava et gingembre, sésame torréfié	22 €
<i>Sea Bass Tartare with Kaffir Lime and Ginger vinaigrette, Toasted Sesame</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 ☿ 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 €
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

Bavette Simmental à l'échalotte <i>Simmental Flank with Shallots</i>	27 €
Entrecôte Charolaise Grillé, fleur de sel et poivre noir <i>Charolais Ribeye Steak</i>	29 €
Ribs de cochon de l'Aveyron, sauce Barbecue maison ☿ sa purée au cheedar <i>Aveyron Pork Ribs, Homemade Barbecue Sauce ☿ Cheddar Mashed Potatoes</i>	28 €
Tournedos de filet de Boeuf grillé, sauce au choix <i>Grilled Beef Tenderloin Tournedos, Your Choice of Sauce</i>	36 €

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Extra Side Dishes

Frites, ratatouille, riz, linguines, purée maison, gnocchis <i>Fries, Ratatouille, Steamed Rice, Linguine, Mashed Potatoes, Gnocchi</i>	7 €
Les sauces Viande : poivre vert, roquefort, béarnaise froide maison, échalotte <i>Sauces for Meat : Green peppercorn, Roquefort, Housemade Béarnaise, shallot</i>	3 €
Les sauces Poisson : vierge, beurre blanc citronnée, pesto <i>Sauces for Fish : Vierge Sauce, Lemon beurre Blanc, Pesto</i>	3 €

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 Méditerranée (2 Pers.)	49 €/pers
<i>Grilled Sea Bass</i>	
Poisson entier (1pers)	<i>voir ardoise</i>
<i>Whole Fish of the Day</i>	<i>Please See Board</i>
Filet de saint pierre cuit au beurre demi sel façon végétarien, légumes rôtis du moment Ø huile de Homard	28 €
<i>Salted Butter-Roasted John Dory Fillet, Seasonal Roasted Vegetables Ø Lobster Oil</i>	
Parillade de la mer et légumes grillés sauce vierge	32 €
<i>Mixed Seafood Grill with Grilled Vegetables and Sauce Vierge</i>	
Filet de Bar sur lit de julienne de légumes, beurre blanc citronné	29 €
<i>Sea Bass Fillet on a Bed of Julienne Vegetables, Lemon Beurre Blanc</i>	
Calamar à l'américaine en cocotte, riz pilaf	27 €
<i>Squid in Sauce Américaine, Pilaf Rice</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>	
Tagliatelle pesto rosso, ail noir et gambas	36 €
<i>Tagliatelle, Red Pesto, Black Garlic Ø King Prawns</i>	

Fromage

Cheese

Crottins de chèvre mariné à l'huile et 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

Nougat Glacé maison 10 €
House-Made Iced Nougat

Salade de fruits frais 10 €
Fresh Fruit Salad

Iles flottantes..... 10 €
Floating Islands, Crème Anglaise

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

Coupe glacée aux fruits Rouges 12 €
Red Berry Ice Cream Cup

Pavlova Exotique 12 €
Tropical Fruit Pavlova

Dame Blanche 12 €
Vanilla Ice Cream with Warm Chocolate Sauce and Whipped Cream

Chocolate/Café Liégeois 12 €
Chocolate or Coffee liégeois

Coupe colonel 14 €
Lemon Sorbet with Vodka

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 de focaccia à la truffe et straciatella, chiffonnade de speck

Truffle Focaccia Toast with straciatella and Thinly Sliced Speck

Bavette Simmental à l'échalotte

Simmental Flank with Shallots

ou

Calamar à l'américaine et riz pilaf

Squid in Sauce Américaine, Pilaf Rice

Fromage blanc (Fruits rouges ou Miel)

Fresh Fromage Blanc with Red Berries or Honey

ou

Mousse au chocolat

Chocolate Mousse

MENU "Terroir" 50€

Burratina sur lit de mescluns vinaigrette au balsamique et huile d'olive vierge, basilic frais et chiffonnade de speck

Burratina on Musclum Salad with Balsamic Vinaigrette, Extra Virgin Oil, Fresh Basil and Speck

ou

Tartare de bar, vinaigrette citron combava et gingembre, sésame torréfié

Sea Bass Tartare with Kaffir Lime and Ginger Vinaigrette, Toasted Sesame

ou

Carpaccio de maigre au kiwi jaune et baie rose

Stone Bass Carpaccio with Golden Kiwi and Pink Peppercorns

ou

Soupe de poisson de roche maison et sa rouille

Traditional House-made Rockfish Soup with Rouille

Filet de saint pierre au beurre demi sel façon végétarien, légumes rôtis du moment et huile de homard

John Dory Fillet in Salted Butter, Vegetarian Style, Seasonal Roasted Vegetables and Lobster Oil

ou

Ribs de cochon de l'Aveyron sauce barbecue maison et purée au bacon

Aveyron Pork Ribs with Homemade Barbecue sauce and Bacon Mashed Potatoes

ou

Pâtes à la Truffe noire, champignons de Paris 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

Crottins de chèvre mariné à l'huile et herbes de provence

Marinated Goat Cheese Crottins with Herbes de Provence

ou

Ile flottante et crème anglaise

Floating Islands, Crème Anglaise

ou

Nougat glacé maison

House-Made Iced Nougat

ou

Salade de fruits frais

Fresh Fruit Salad