

LE COIN DES SPECIALITES

LA TRADITIONNELLE BOUILLABAISSE <i>TRADITIONNAL BOUILLABAISSE</i>	53€
LINGUINES FRAÎCHES DE GAMBAS, ST JACQUES, MOULES, LANGOUSTINES, BISQUE DE CRUSTACÉS À L'ESTRAGON <i>FRESH LINGUINI WITH PRAWNS, SCALLOPS, MUSSELS, SCAMPIES, SERVED WITH A TARRAGON SHELLFISH BISQUE</i>	39€
LANGOUSTINES POÊLÉES AU BEURRE NOISETTE, RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>PAN-FRIED LANGOUSTINE, SERVED WITH A SUMMER TRUFFLE CREAMY RISOTTO</i>	39€
MOULES À LA MARINIÈRE FAÇON POULETTE, FRITES MAISON..... <i>"MARINIÈRE" STYLE MUSSELS, HOME-MADE FRIES</i>	22€/PERS.
COROLLE D'ARTICHAUT, POUSSÉS DE ROQUETTE, VINAIGRETTE AUX ANCHOIS ET PARMESAN..... <i>ARTICHOKE, ARUGULA SPROUTS WITH AN ANCHOVY AND PARMESAN VINAIGRETTE</i>	21€

LE COIN DE L'ÉCAILLER

HUITRES FINE DE CLAIRES « FINE DE CLAIRES » OYSTERS. 6 PIÈCES 19€ 9 PIÈCES 26€ 12 PIÈCES 35€	
LE BOUQUET DE CREVETTES LABEL ROUGE (8 PIÈCES) PRAWN BASKET.....	18€
L'ASSIETTE DE BULOTS (ENVIRON 200GR) WHELKS.....	10€
L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER (4 HUITRES, 3 CREVETTES ET 100 GR DE BULOTS) <i>ASSORTMENT OF 4 OYSTERS, 3 PRAWNS AND 100G OF WHELKS</i>	25€

POUR COMMENCER ...

CÉSAR SALADE REVISITÉE AU POULET EN BASSE TEMPÉRATURE ET ŒUF COCOTTE <i>OUR VERY OWN CAESAR SALAD, CHICKEN AND CASSEROLE EGG</i>	21€
CEVICHE D'ESPADON FAÇON TIRADITO AU LAIT DE COCO ET GALANGA..... <i>"TIRADITO" STYLE CEVICHE OF SWORDFISH WITH COCO MILK AND GALANGA SPICE</i>	23€
TARTARE DE LOUP À LA CORIANDRE, BALSAMIQUE BLANC ET COMBAVA <i>TARTAR OF SEA BASS PREPARED WITH CORIANDER, WHITE BALSAMIC VINEGAR AND COMBAVA FRUIT</i>	23€
AVOCADO TOASTS EN DUO D'ESPADON MARINÉ ET ÉMINCÉ DE VEAU AU PARMESAN <i>AVOCADO TOAST WITH MINCED VEAL AND MARINATED SWORDFISH</i>	19€
STRACCIATELLA DI BUFALA ET TOMATES DE PAYS, HUILE VIERGE ET BASILIC <i>STRACCIATELLA DI BUFALA WITH COUNTRY TOMATOES, VIRGIN OIL AND BASIL</i>	19€
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON AVEC SA ROUILLE..... <i>OUR VERY OWN ROCK FISH SOUP WITH ITS "ROUILLE" SAUCE</i>	18€
CASSOLETTE DE MOULES FARCIES AU BEURRE D'ESCARGOTS 12 PIÈCES <i>CASSOLETTE OF MUSSELS STUFFED WITH GARLIC BUTTER (12 PIECES)</i>	18€
VITELLO TONATO, ROQUETTE ET CÂPRES À QUEUE <i>VITELLO TONATO ON A BED OF ARUGULA SALAD AND FRESH CAPERS</i>	23€
BLANC DE POIREAUX, MIMOSA D'ŒUF ET SAUCE RAVIGOTE <i>LEEKS, MIMOSA EGG WITH RAVIGOTE SAUCE</i>	18€
12 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ..... <i>12 SNAILS WITH PARSLEY BUTTER</i>	19€

RETOUR DU POINTU « SUIVANT L'ARRIVAGE »

LOUP GRILLÉ POUR 1 OU 2 PERS. <i>GRILLED SEA BASS (FOR 1 OR 2 PERSONS)</i>	39€/PERS.
SOLE À LA PLANCHA <i>SOLE SIMPLY COOKED ON A PLANCHA</i>	49€/PERS.
TURBOT POUR 1 OU 2 PERS. <i>TURBOT FISH (FOR 1 OR 2 PERSONS)</i>	49€/PERS.
PÊCHE DU JOUR <i>CATCH OF THE DAY</i>	52€/PERS.

SAUCES : BEURRE BLANC CITRONNÉ, SAUCE VIERGE - *LEMON INFUSED WHITE BUTTER SAUCE, VIRGIN SAUCE*

EN PLEINE MER

CALAMARS À L'AMÉRICAINNE <i>CALAMARI SERVED IN A TOMATO AND GARLIC SAUCE</i>	21€
STEAK D'ESPADON À LA PLANCHA, COMPOTÉE DE FENOUIL <i>SWORDFISH STEAK À LA PLANCHA, STEWED FENNEL</i>	27€
FILET DE LOUP HUILE VIERGE, JULIENNE DE LÉGUMES <i>SEA BASS FILET WITH SEASONAL VEGETABLES</i>	27€
GAMBAS À LA PROVENÇALE PIQUÉES AU FENOUIL SEC <i>PRAWNS IN A PROVENÇALE SAUCE</i>	33€
NOIX DE ST JACQUES AU LARD PAYSAN, PURÉE DE CÉLERI RAVE, JUS DE VIANDE	33€
<i>SCALLOPS WITH COUNTRY LARD, MASHED CELERIAC IN A BROWN JUICE</i>	

RETOUR SUR TERRE

FILET DE BŒUF ROSSINI, BRIOCHE MAISON <i>BEEF FILET ROSSINI STYLE SERVED WITH A BRIOCHE</i>	39€
TARTARE DE BŒUF AU GUÉRIDON, FRITES ET SALADE VERTE <i>BEEF TARTAR SERVED WITH FRIES AND LETTUCE.</i>	26€
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE <i>MILANESE VEAL CUTLET</i>	20€
DAUBE DE BŒUF <i>BEEF STEW</i>	20€
PLUMA DE PORC BELLOTA CARAMELISÉE AU MIEL <i>PORK PLUMA CARAMELIZED WITH HONEY</i>	28€

COIN DU GRILLARDIN

SÉLECTION DU BOUCHER (BŒUF, AGNEAU ET PLUMA BELLOTA)	36€
<i>SELECTION OF MEAT (BEEF, LAMB, PORK PLUMA)</i>	
ENTRECÔTE BLACK ANGUS <i>BLACK ANGUS RIB EYE STEAK</i>	30€
FILET DE BŒUF <i>BEEF FILET</i>	35€
DÉCLINAISON D'AGNEAU DE SISTERON (CÔTELETTE ET FILET)	32€
<i>LAMB FROM FAMOUS SISTERON (THE CHOPS AND THE FILET)</i>	

SAUCE : POIVRE, BÉARNAISE, ROQUEFORT, TARTARE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

SAUCES : PEPPER, BÉARNAISE, BLUE CHEESE, TARTAR, BUTTER

TOUTES NOS VIANDES ET POISSONS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH A COMPLEMENTARY SIDE DISH

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

FRITES , SALADE VERTE, PURÉE DE CÉLERI, FENOUIL CONFIT, RIZ, RATATOUILLE, PÂTES FRAÎCHES	7€
<i>FRIES, LETTUCE, MASHED CELERIAC, CONFIT OF FENNEL, RICE, RATATOUILLE, FRESH PASTA</i>	

SANS RÉSERVE, UNE PETITE DOUCEUR

SAINTE MARCELIN ROTI AU FOUR <i>ROASTED SAINT MARCELIN CHEESE</i>	10€
TARTE DU JOUR <i>DESSERT OR TART OF THE DAY</i>	10€
MOELLEUX 100% CHOCOLAT <i>SOFT CHOCOLATE CAKE</i>	10€
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES <i>RED FRUITS PANNA COTTA</i>	8€
CRÈME CARAMEL <i>CARAMEL CREAM</i>	8€
ÎLE FLOTTANTE <i>MERINGUE FLOATING IN A VANILLA CUSTARD CREAM</i>	8€
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MOUSSE</i>	8€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE PROFITEROLE</i>	10€
DAME BLANCHE	10€
COLONEL	12€
CAFÉ GOURMAND <i>COFFEE SERVED WITH DELICACIES</i>	12€

PLAT DU JOUR SEUL 16,50€

VIANDE DU JOUR *ou* POISSON DU JOUR
MEAT OF THE DAY OR FISH OF THE DAY

FORMULE DU DÉJEUNER 18,50€

SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS *EXCEPT ON SUNDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS*

VIANDE DU JOUR *ou* POISSON DU JOUR
MEAT OF THE DAY OR FISH OF THE DAY

MOUSSE AU CHOCOLAT *ou* CRÈME CARAMEL *ou* ÎLE FLOTTANTE *ou* CAFÉ
CHOCOLATE MOUSSE or CREAM CREAM or ÎLE FLOTTANTE OR COFFEE

MENU DES PITCHOUNS 14€

POUR LES MOINS DE 11 ANS

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHER - FRITES *ou* FILET DE POISSON, RIZ
GROUND BEEF PATTY WITH FRIES or FILET OF FISH WITH RICE

2 BOULES DE GLACE *ou* MOUSSE AU CHOCOLAT *2 SCOOPS OF ICE CREAM or CHOCOLATE MOUSSE*

MENU 35€

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON AVEC SA ROUILLE
OUR VERY OWN ROCK FISH SOUP WITH ITS "ROUILLE" SAUCE

ou BLANC DE POIREAUX, SAUCE RAVIGOTE ET MIMOSA D'OEUF
or LEEKS, MIMOSA EGG WITH RAVIGOTE SAUCE

CALAMARS À L'AMÉRICAINNE *CALAMARI SERVED IN A TOMATO AND GARLIC BASED SAUCE*
ou DAUBE PROVENÇALE *or BEEF STEW*

ou FILET DE LOUP HUILE VIERGE ET JULIENNE DE LÉGUMES *or SEA BASS FILET WITH SEASONAL VEGETABLES*

FROMAGE BLANC AU MIEL *ou* MOUSSE AU CHOCOLAT *ou* CRÈME CARAMEL
CREAM CHEESE WITH HONEY or CHOCOLATE MOUSSE or CREAM CREAM

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES

MENU 45€

6 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ *6 SNAILS WITH PARSLEY BUTTER*

ou CASSOLETTE DE MOULES FARCIES AU BEURRE D'ESCARGOTS (6 PIÈCES)
or CASSOLETTE OF MUSSELS STUFFED WITH GARLIC BUTTER (6 PIECES)

ou SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON AVEC SA ROUILLE
or OUR VERY OWN ROCK FISH SOUP WITH ITS "ROUILLE" SAUCE

ou STRACCIATELLA DI BUFALA ET TOMATE DE PAYS, HUILE VIERGE ET BASILIC
or STRACCIATELLA DI BUFALA WITH COUNTRY TOMATOES, VIRGIN OIL AND BASIL



DAUBE À LA PROVENÇALE *BEEF STEW*

ou PLUMA DE PORC BELLOTA CARAMÉLISÉE AU MIEL *or PORK PLUMA CARAMELIZED WITH HONEY*

ou GAMBAS À LA PROVENÇALE PIQUÉES AU FENOUIL SEC *or PRAWNS IN A PROVENÇALE SAUCE*

ou STEAK D'ESPADON À LA PLANCHA, COMPOTÉE DE FENOUIL *or SWORDFISH STEAK À LA PLANCHA, STEWED FENNEL*



MOELLEUX 100% CHOCOLAT *or SOFT CHOCOLATE CAKE*

ou PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES *or RED FRUITS PANNA COTTA*

ou ÎLE FLOTTANTE *or ÎLE FLOTTANTE ON A CUSTARD CREAM*

MENU 60€

COROLLE D'ARTICHAUT, POUSSÉS DE ROQUETTE, VINAIGRETTE AUX ANCHOIS ET PARMESAN
ARTICHOKE, ARUGULA SPROUTS WITH AN ANCHOVY AND PARMESAN VINAIGRETTE

ou TRILOGIE D'AVOCADO TOAST, TARTARE DE LOUP ET TIRADITO D'ESPADON
or TRIO OF AVOCADO TOAST, TARTAR OF SEA BASS AND SWORDFISH CEVICHE



DÉCLINAISON D'AGNEAU DE SISTERON (CÔTELETTE ET FILET)
or LAMB FROM FAMOUS SISTERON (THE CHOPS AND THE FILET)

ou SUGGESTION DU MOMENT
or THE CHEF'S SUGGESTION

ou NOIX DE SAINT-JACQUES AU LARD PAYSAN, JUS DE VIANDE
or SCALLOPS WITH COUNTRY LARD, MASHED CELERIAC IN A BROWN JUICE



TARTE DU JOUR
TART OF THE DAY

ou PROFITEROLE AU CHOCOLAT
or CHOCOLATE PROFITEROLE

ou SAINT MARCELIN RÔTI AU FOUR
or ROASTED SAINT MARCELIN CHEESE