

LE COIN DES SPECIALITES

La Traditionnelle Bouillabaisseà emporter 53€/perssur place 60€/pers <i>Traditionnal Bouillabaisse</i>	
Linguine fraîche aux fruits de mer, bisque de crustacés <i>Liguini with sea food and a seashell bisque</i>	38€
Tartine de Stracciatella di bufala et tomates de pays, huile vierge au basilic <i>Toast with stracciatella di bufala, tomatoes and basil olive oil</i>	18€
Tartine de chèvre chaud toastée au miel et balsamique menthe fraîche et jambon de montagne <i>Hot goat cheese toast with honey, fresh mint balsamic and mountain ham</i>	20€
Tartine de saumon mariné à l'aneth par nos soins crème aux fines herbes <i>Salmon toast marinated in dill with a fine herbs cream</i>	22€
Tentacule de poulpe snackée en persillade et piment d'Espelette, purée de patate douce à l'anis <i>Seared octopus tentacle in parsley and espelette pepper with a sweet potato purée</i>	36€
Poêlée de langoustines au beurre noisette et son risotto crémeux à la truffe d'été... <i>Pan fried langoustine, served with a summer truffle creamy risotto</i>	38€
Tarte tatin mozzarella et légumes du soleil <i>Tatin tart with mozzarella and seasonal vegetables</i>	19€

LE COIN DE L'ECAILLER

Huitres spéciales fine de claires « Fine de claires » Oysters 6 P / 22€ 9 P / 30€ 12P / 39€	
Le Bouquet de Crevettes (8 pièces) <i>Prawn basket</i>	26€
L'assiette de Bulots (environ 200gr) <i>Whelks</i>	12€
L'Assiette de l'Ecailler (4 huitres, 3 crevettes et 100 gr de bulots) <i>Assortment of 4 Oysters, 3 Prawns and 100g of whelks</i>	30€

NOS ENTREES GOURMANDES

Notre salade César poulet basse température et oeuf moellet <i>Our very own caesar salad with poched egg</i>	21€
Blanc de poireaux, oeuf mimosa et sauce ravigote <i>Leek stem, mimosa egg and ravigote sauce</i>	21€
Saumon mariné à l'aneth par nos soins, pain suédois crème aux fines herbes <i>Salmon marinated in dill, swedish bread and a fine herbs cream</i>	26€
Soupe de poisson de roche maison <i>Housemade rock fish soup</i>	21€
Grande cassolette de moules <i>Mussels cassolette</i>	19€
Les 12 escargots de Bourgogne au four <i>12 Burgundy escargots in the oven</i>	19€
Corolle d'artichauts, pousse de roquette, anchoaïde et parmesan <i>Corolla of artichoke, aragula, anchovie paste and parmesan</i>	22€
Bufala et tomates de pays, huile vierge au basilic <i>Bufala and tomatoes, basil olive oil</i>	20€
Tartare de Pagre <i>Snapper tartar</i>	24€

RETOUR DE PECHE

Loup grillé pour 1 ou 2 pers. <i>Grilled sea bass (for 1 or 2 persons)</i>	44€/pers
Sole 1 pers à la plancha <i>Sole simply cooked on a plancha</i>	58€
Turbot pour 2 pers. <i>Turbot fish (for 2 persons)</i>	58€/pers
Pêche du jour <i>Catch of the day</i>	58€/pers
Sauces : Beurre blanc, sauce vierge - <i>White butter sauce, virgin sauce</i>	

EN PLEINE MER

Calamars à L'américaine <i>Calamari Armorican</i>	22€
Filet de daurade à la plancha sauce vierge <i>Sea bream filet à la planche, virgin sauce</i>	28€
Belles gambas grillées piquées au fenouil et pesto rouge <i>Grilled gambas cooked with fenel red pesto</i>	34€
Steak d'espadon à la marseillaise <i>Swordfish steak à la marseillaise</i>	30€

RETOUR SUR TERRE

Daube de boeuf à la niçoise <i>Braised beef stew</i>	22€
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>	21€
Sauté d'agneau provençal du chef <i>Sautéed lamb à la provencale</i>	23€

SUR LE GRILL

Magret de canard du sud-ouest laqué aux épices	29€
<i>Duck breast coated with spices</i>	
Pluma de porc Bellota caramélisée au miel et vinaigre balsamique	29€
<i>Pork pluma at low temperature caramelized with honey and balsamic vinegar</i>	
Filet de boeuf <i>Beef tenderloin</i>	35€
Entrecôte charolaise <i>Sirloin steak</i>	35€

Sauce : Poivre, Béarnaise, Roquefort, Tartare, Beurre Maître d'hôtel

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade

Tout nos poissons sont servis avec riz pilaf et légumes du jour

Sauces : pepper, béarnaise, blue cheese, tartar, butter

All our dishes are served with a complementary side dish

All our fish are served with rice pilaf and vegetables of the day

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Frites fraîches , Salade verte, Ratatouille, Pâtes fraîches	7€
<i>French fries, lettuce, ratatouille, fresh pasta</i>	

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	10€
ST Marcellin rôti au four <i>Roasted Saint Marcellin cheese</i>	10€
Ile flottante <i>Slowbaked meringue with creme anglaise</i>	10€
Moelleux au chocolat <i>Soft chocolate cake</i>	10€
Fromage blanc <i>Cottage cheese</i>	8€
Nougat glacé et son coulis fruits rouges <i>Frozen nougat and its red fruit coulis</i>	10€
Crème caramel <i>Caramel cream</i>	8€
Mousse au chocolat <i>chocolate mousse</i>	8€
Profiteroles au chocolat chaud <i>Hot chocolate profiterole</i>	12€
Dame Blanche <i>White Lady</i>	12€
Chocolat Liégeois <i>Liège coffee</i>	12€
Colonel.....	14€
Café Gourmand <i>Coffee served with delicacies</i>	12€

FORMULE DU DEJEUNER 22€

Sauf dimanche et jour fériés

Viande du jour ou Poisson du jour
Meat of the day or Fish of the day

+

Dessert du jour (mousse, crème caramel, glace ou café)
Dessert of the day

FORMULE PLAT DU JOUR SEUL 18,50€

Viande du jour ou Poisson du jour
Meat of the day or Fish of the day

MENU DES PITCHOUNS 15€

Pour les moins de 11 ans

Steak haché façon boucher - Frites ou Filet de poisson
Ground beef patty with fries or filet of fish

2 boules de glace ou Mousse au chocolat
2 scoops of ice cream or chocolate mousse

MENU 37€

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille

Our very own rock fish soup with its "rouille" sauce

ou Blanc de poireaux, oeuf mimosa sauce ravigote *Leek stem, mimosa egg and ravigote sauce*

ou Tarte tatin de mozzarella et légumes du soleil *Tatin tart with mozzarella and seasonal vegetables*

Filet de daurade à la plancha sauce vierge *Sea bream filet à la planche, virgin sauce*

ou Calamars à l'américaine *Calamari Armorican*

ou Sauté d'agneau provençale *Sautéed lamb à la provençale*

Fromage blanc *Cottage cheese*

ou Mousse au chocolat *Chocolate mousse*

ou Crème caramel *Caramel cream*

MENU 47€

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille

Our very own rock fish soup with its "rouille" sauce

ou Tartare de pagre de méditerranée à la mangue et fruit de la passion

Snapper tartar

ou les 6 escargots de Bourgogne

6 Burgundy escargots

ou Cassolette de moule au beurre d'escargots

Mussels cassolette

ou Tartine de Stracciatella di bufala et tomate de pays, vinaigrette balsamique

et huile d'olive vierge au basilic

Toast with stracciatella di bufala, tomatoes and basil olive oil

Pluma de porc Bellota caramélisée au miel et vinaigre balsamique

Pork pluma caramelized with honey

ou Belles gambas grillées piquées au fenouil et pesto rouge

Grilled gambas cooked with fenel red pesto

ou Steak d'espadon à la marseillaise *Swordfish steak à la marseillaise*

ou Daube de boeuf à la niçoise *Braised beef stew*

Saint Marcellin Rôti au four *Roasted Saint Marcellin cheese*

ou Moelleux au chocolat *soft chocolate cake*

ou Profiteroles au chocolat chaud *hot chocolate profiterole*

ou Ile flottante *Slowbaked meringue with creme anglaise*

CHAMPAGNES

BRUT	COUPE	75 CL
Moët et chandon.....	12€	100€
Ruinart.....	17€	120€
Ruinart Blanc de Blancs.....		155€
Dom Ruinart		230€
Dom Perignon		250€
ROSE		
Ruinart.....		155€

VINS ROSÉS

PROVENCE		VERRE	50CL	75CL	150CL
CÔTES DE PROVENCE					
Domaine Tasquier	6,50€			28€	
Domaine Trois Terres « Cuvée tradition ».....			26€	36€	
Château Minuty « Prestige »			35€	45€	
Château Miraval.....				49€	98€
Whispering Angel - Château d'esclans				52€	
Château Minuty « Cuvée Rose et Or »	9,50€			59€	118€
BANDOL					
Domaine de Terrebrune.....				56€	
Piscine de Rosé.....	7.50€				

VINS BLANCS

PROVENCE		VERRE	50CL	75CL	150CL
CÔTES DE PROVENCE					
Domaine Tasquier	6,50€			28€	
Domaine Trois Terres « Cuvée tradition ».....			26€	36€	
Château Minuty « Prestige »			35€	45€	
Château Miraval.....				49€	98€
Château Minuty « Cuvée Blanc et Or ».....	9,50€			59€	118€

BANDOL.....	VERRE	50CL	75CL	150CL
Domaine de Terrebrune.....			58€	
CASSIS				
Domaine Paternel			50€	
AUTRE REGION				
Chablis « Les Opales » Maison Aegerter.....	9,50€		49€	
Pouilly Fumé Domaine Lebrun.....			47€	

VINS ROUGES

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE	VERRE	50CL	75CL
Domaine Tasquier	6,50€		28€
Domaine Trois Terres « Cuvée tradition ».....		26€	36€
Château Minuty « Prestige »		35€	45€
Château Minuty « Cuvée Rouge et Or ».....	9,50€		61€
BANDOL			
Domaine de Terrebrune.....			59€
AUTRES REGIONS			
Saint Emilion - Château « Macquin »			46€
Château Lamothe Bouscaut – Pessac Léognan.....			56€
Saint Joseph Guy Farge « Terroir de Granit »			56€
Crozes Hermitage Jaboulet « Cuvée Clémence ».....			51€
Haute côte de Beaune - Les belles roches.....			46€
CÔTE DU RHÔNE	VERRE		
Saint Joseph Guy Farge « Terroir de Granit »	9,50€		
BORDEAUX			
Château Lamothe Bouscaut – Pessac Léognan.....	9,50€		