

## AUTOUR D'UN PLAT...(SUGGESTIONS)

LA TRADITIONNELLE BOUILLABAISSE ..... <i>TRADITIONAL BOUILLABAISSE</i>	49€
FRICASSÉE DE HOMARD ET LINGUINES À L'AIL ET AU PIMENT DOUX..... <i>LOBSTER FRICASSEE, LINGUINI WITH GARLIC AND SWEET CHILI PEPPER</i>	45€
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE MARINÉE AU PÈBRE D'AIL, PANISSES FRITES À LA SAUGE ..... <i>IBERIAN PORK PLUMA MARINATED IN GARLIC PEBRE, SERVED WITH SAGE FRIED PANISSE</i>	28€

## L'ÉCAILLER VOUS COMPOSE...(COQUILLAGES)

HUÎTRES SPÉCIALES D'ISIGNY N°3 ..... 6 PIÈCES	19€
« SPÉCIALE D'ISIGNY » OYSTERS N°3 ..... 9 PIÈCES	26€
..... 12 PIÈCES	35€
LE BOUQUET DE CREVETTES LABEL ROUGE ( 8 PIÈCES) <i>PRAWN BASKET</i> .....	21€
BULOTS <i>WHELKS</i> .....	10€
L'ASSIETTE DE L'ÉCAILLER (6 HUITRES, 3 CREVETTES ET 100 GR DE BULOTS) .....	28€
<i>ASSORTMENT OF 6 OYSTERS, 3 PRAWNS AND 100G OF WHELKS</i>	

## POUR COMMENCER ...

### NOS ENTRÉES GOURMANDES

CÉSAR SALADE REVISITÉE AU POULET EN BASSE TEMPÉRATURE ET ŒUF COCOTTE ..... <i>OUR VERY OWN CAESAR SALAD, CHICKEN AND CASSEROLE EGG</i>	21€
GRAVLAX DE SAUMON, ESPUMA À L'ANETH ..... <i>SALMON GRAVLAX SERVED WITH A FOAMY CREAM OF DILL</i>	19€
CEVICHE DE LOUP À LA CORIANDRE, BALSAMIQUE BLANC ET COMBAVA ..... <i>CEVICHE OF SEA BASS PREPARED WITH CORIANDER, WHITE BALSAMIC VINEGAR AND COMBAVA FRUIT</i>	21€
AVOCAT ET CREVETTES BOUQUET, PETITE SALADE CROQUANTE..... <i>AVOCADO AND PRAWN BASKET, SERVED WITH ITS CRUNCHY LETTUCE</i>	24€
SALADE DE CHÈVRE PANÉ..... <i>BREADED GOAT CHEESE SALAD</i>	18€
TOMATE CŒUR DE BŒUF ET SA BURRATA CRÉMEUSE ..... <i>TOMATO WITH ITS CREAMY BURRATA</i>	16€
12 ÉSCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ..... <i>12 SNAILS WITH PARSLEY BUTTER</i>	19€
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON AVEC SA ROUILLE..... <i>OUR VERY OWN ROCK FISH SOUP WITH ITS "ROUILLE" SAUCE</i>	18€
LES ARTICHAUTS VIOLETS EN BARIGOULE ..... <i>PURPLE ARTICHOKES PREPARED AS A BARIGOULE</i>	19€
CASSOLETTE DE MOULES FARCIES AU BEURRE D'ESCARGOTS 12 PIÈCES ..... <i>CASSOLETTE OF MUSSELS STUFFED WITH GARLIC BUTTER (12 PIECES)</i>	17€
ASSIETTE DE NEMS 4 PIÈCES ..... <i>ASIAN FRIED DUMPLINGS (4 PIECES)</i>	15€

## EN PLEINE MER...(POISSON)

POISSON DU JOUR <i>CATCH OF THE DAY</i> .....	17€
CALAMARS À L'AMÉRICAINNE <i>CALAMARI SERVED IN A TOMATO AND GARLIC BASED SAUCE</i> .....	20€
DOS DE CABILLAUD SAUCE VIERGE <i>COD FISH FILET WITH ITS VIRGIN SAUCE</i> .....	22€
FILET DE LOUP ET SON BEURRE BLANC <i>SEA BASS FILET, WHITE BUTTER SAUCE WITH LEMON</i> .....	25€
DE BELLES GAMBAS À LA PROVENÇALE <i>GAMBAS IN A PROVENÇALE SAUCE</i> .....	29€

## RETOUR DE PÊCHE...(AU GRILL, SAUCE AU CHOIX)

LOUP GRILLÉ <i>GRILLED SEA BASS</i> .....	37€/PERS.
SOLE À LA PLANCHA <i>SOLE SIMPLY COOKED ON A PLANCHA</i> .....	44€/PERS.
TURBOT POUR 1 OU 2 PERS. <i>TURBOT FISH (FOR 1 OR 2 PERSONS)</i> .....	44€/PERS.
RETOUR DE PÊCHE <i>CATCH OF THE DAY</i> .....	49€/PERS.

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

## RETOUR SUR TERRE...(VIANDE)

VIANDE DU JOUR <i>MEAT OF THE DAY</i> .....	17€
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE <i>MILANESE VEAL CUTLET</i> .....	19€
DAUBE DE BŒUF À LA NIÇOISE <i>BEEF STEW, « NIÇOISE » STYLE</i> .....	19€
MIJOTÉ D'AGNEAU EN COCOTTE <i>STEWED LAMB IN A CASSEROLE DISH</i> .....	19€
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE <i>DUCK BREAST IN ORANGE SAUCE</i> .....	24€
TARTARE DE BŒUF AU GUÉRIDON, FRITES ET SALADE VERTE <i>BEEF TARTAR SERVED WITH FRIES AND LETTUCE</i> ..	26€
LINGUINES BOLOGNAISE <i>BOLOGNESE LINGUINI</i> .....	19€

## SUR LE GRILL DU BOUCHER... UNE SAUCE AU CHOIX

ENTRECÔTE <i>RIB EYE STEAK</i> .....	26€
FILET DE BŒUF <i>BEEF FILET</i> .....	32€
PICANHA DE BŒUF <i>BEEF PICANHA</i> .....	22€
MIXED GRILL (FILET DE BŒUF, PLUMA, PICANHA, ENTRECÔTE) .....	39€
<i>MIXED GRILL (BEEF FILET, PLUMA, MARBLING AND RIB STEAK)</i>	

SAUCE : 3 POIVRES, BÉARNAISE, SAUCE ROQUEFORT - *PEPPER, BÉARNAISE, BLUE CHEESE*

TOUTES NOS VIANDES ET POISSONS SONT SERVIS AVEC UNE GARNITURE  
*ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH A COMPLEMENTARY SIDE DISH*

## ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

FRITES <i>FRIES</i> .....	7€
SALADE VERTE <i>LETTUCE</i> .....	7€
LÉGUMES DU JOUR <i>VEGGIES OF THE DAY</i> .....	7€
RIZ <i>RICE</i> .....	7€
RATATOUILLE.....	7€

## L'ÉTALE DU MARAÎCHER...(VÉGÉTARIEN)

SALADE DU PRIMEUR <i>FRESH MIXED SALAD</i> .....	17€
LINGUINES VÉGÉTARIENNES <i>VEGETARIAN LINGUINI</i> .....	21€
LÉGUMES DU MOMENT VÉGAN <i>VEGETABLES OF THE DAY</i> .....	19€

## SANS RÉSERVE, UNE PETITE DOUCEUR...(DESSERT)

SAINTE MARCELIN ROTI AU FOUR <i>ROASTED SAINT MARCELIN CHEESE</i> .....	10€
MOELLEUX 100% CHOCOLAT <i>SOFT CHOCOLATE CAKE</i> .....	10€
NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES <i>ICED NOUGAT WITH A RED FRUITS COULIS</i> .....	10€
CRÈME CARAMEL <i>CARAMEL CREAM</i> .....	8€
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE MOUSSE</i> .....	8€
FROMAGE BLANC (AU MIEL OU AUX FRUITS ROUGES) <i>CREAM CHEESE WITH HONEY OR RED FRUITS</i> .....	8€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT <i>CHOCOLATE PROFITEROLE</i> .....	10€
VACHERIN « LA RÉSERVE » <i>OUR VERY OWN VACHERIN CAKE</i> .....	10€
CAFÉ GOURMAND <i>COFFEE SERVED WITH DELICACIES</i> .....	12€
DAME BLANCHE <i>DAME BLANCHE ICE-CREAM DESSERT</i> .....	10€
COUPE COLONEL <i>ICED COLONEL CUP</i> .....	12€
COUPE SORBET OU GLACE 2 BOULES <i>SCOOPS OF SORBET OR ICE-CREAM</i> .....	7€
CHANTILLY MAISON <i>CHEF'S MADE CHANTILLY</i> .....	2€

## FORMULE DU DÉJEUNER 20€

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*



DESSERT DU JOUR *OU* EXPRESSO  
*DESSERT OF THE DAY*

## FORMULE PLAT DU JOUR SEUL 17€

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

## MENU DES PITCHOUNS 13€

POUR LES MOINS DE 11 ANS

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHER - FRITES  
*GROUND BEEF PATTY WITH FRIES*

*OU* LINGUINI BOLOGNESE *OU* FILET DE POISSON  
*BOLOGNESE LINGUINI OR FILET OF FISH*



2 BOULES DE GLACE *OU* MOUSSE AU CHOCOLAT  
*2 SCOOPS OF ICE CREAM OR CHOCOLATE MOUSSE*

## MENU 32€

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

OU ASSIETTE DE NEMS (3 PIÈCES) OU SALADE DE CHÈVRE PANÉ  
*ASIAN FRIED DUMPLINGS (3 PIECES) OR BREADED GOAT CHEESE SALAD*



MIJOTÉ D'AGNEAU EN COCOTTE *STEWED LAMB IN A CASSEROLE DISH*

OU FILET DE LOUP ET SON BEURRE BLANC CITRONÉ  
*OR SEA BASS FILET, WHITE BUTTER SAUCE WITH LEMON*

OU PLAT DU JOUR OU ESCOTO-FI À LA PROVENÇALE  
*OR SPECIAL OF THE DAY OR ESCOTO-FI IN PROVENÇAL WAY*



MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME CARAMEL  
*CHOCOLATE MOUSSE OR CARAMEL CREAM*

OU FROMAGE BLANC AU MIEL OU AUX FRUITS ROUGES  
*OR CREAM CHEESE WITH HONEY OR RED FRUITS*

## MENU 42€

GRAVLAX DE SAUMON, ESPUMA À L'ANETH  
*SALMON GRAVLAX SERVED WITH A FOAMY CREAM OF DILL*

OU TOMATE CŒUR DE BŒUF ET SA BURRATA CRÉMEUSE  
*OR TOMATO WITH ITS CREAMY BURRATA*

OU AVOCAT ET CREVETTES BOUQUET, SALADINE CROQUANTE  
*OR AVOCADO AND PRAWN BASKET, SERVED WITH ITS CRUNCHY LETTUCE*

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

OU CASSOLETTES DE MOULES FARCIES AU BEURRE D'ESCARGOTS (6 PIÈCES)  
*OR CASSOLETTES 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*



CALAMARS À L'AMÉRICAINNE OU DOS DE CABILLAUD SAUCE VIERGE  
*CALAMARI SERVED IN A TOMATO AND GARLIC BASED SAUCE OR COD FISH FILET WITH ITS VIRGIN SAUCE*

OU FILET DE LOUP SNACKÉ AUX PETITS LÉGUMES OU DAUBE DE BŒUF À LA NIÇOISE  
*OR FILET OF SEA BASS SERVED WITH VEGGIES OR BEEF STEW, « NIÇOISE » STYLE*

OU MAGRET DE CANARD À L'ORANGE OU PICANHA DE BŒUF ARGENTIN  
*OR DUCK BREAST IN ORANGE SAUCE OR ARGENTINIAN PICANHA BEEF*



MOELLEUX 100% CHOCOLAT OU NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES  
*SOFT CHOCOLATE CAKE OR ICED NOUGAT WITH A RED FRUITS COULIS*

OU PROFITEROLES AU CHOCOLAT OU DAME BLANCHE  
*OR CHOCOLATE PROFITEROLE OR DAME BLANCHE ICE-CREAM DESSERT*

OU SAINT MARCELIN ROTI AU FOUR OU VACHERIN « LA RÉSERVE »  
*ROASTED SAINT MARCELIN CHEESE OR OUR VERY OWN VACHERIN CAKE*

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

## CHAMPAGNES

### BRUT

75 CL

MOËT ET CHANDON.....	100€
RUINART.....	120€
RUINART BLANC DE BLANCS.....	155€
DOM RUINART .....	250€
DOM PERIGNON .....	250€

### ROSÉ

RUINART.....	155€
--------------	------

## VINS ROSÉS

### PROVENCE

#### CÔTES DE PROVENCE

	VERRE	50CL	75CL	150CL
DOMAINE TASQUIER.....	6,50€		26€	
DOMAINE TROIS TERRES « CUVÉE TRADITION ».....		23€	32€	
DOMAINE DES CAMPAUX .....			38€	76€
CHÂTEAU MINUTY « PRESTIGE ».....			45€	
CHÂTEAU MIRAVAL .....			48€	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE « SYMPHONIE ».....			51€	
CHÂTEAU MINUTY « CUVÉE ROSE ET OR ».....	9,50€		56€	112€
<b>BANDOL</b>				
DOMAINE DE TERREBRUNE .....			55€	
PISCINE DE ROSÉ.....	7.50€			

## VINS BLANCS

### PROVENCE

#### CÔTES DE PROVENCE

	VERRE	50CL	75CL	150CL
DOMAINE TASQUIER.....	6,50€		26€	
DOMAINE TROIS TERRES « CUVÉE TRADITION ».....		23€	32€	
DOMAINE DES CAMPAUX .....			38€	
CHÂTEAU MINUTY « PRESTIGE ».....			45€	
CHÂTEAU MIRAVAL .....			48€	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE « SYMPHONIE ».....			51€	
CHÂTEAU MINUTY « CUVÉE BLANC ET OR ».....	9,50€		56€	112€

<b>BANDOL</b> .....	<b>VERRE</b>	<b>50CL</b>	<b>75CL</b>	<b>150CL</b>
DOMAINE DE TERREBRUNE .....			55€	
<b>CASSIS</b>				
DOMAINE PATERNEL .....			48€	
<b>AUTRE REGION</b>				
CHABLIS « LES OPALES » MAISON AEGERTER .....	11€		44€	
POUILLY FUMÉ DOMAINE LEBRUN.....			44€	

## VINS ROUGES

### PROVENCE

<b>CÔTES DE PROVENCE</b> .....	<b>VERRE</b>	<b>50CL</b>	<b>75CL</b>
DOMAINE TASQUIER .....	6,50€		26€
DOMAINE TROIS TERRES « CUVÉE TRADITION ».....		23€	32€
DOMAINE DES CAMPAUX « L'ÉCUYER ».....			38€
CHÂTEAU MINUTY « PRESTIGE ».....			45€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE « SYMPHONIE ».....			51€
CHÂTEAU MINUTY « CUVÉE ROUGE ET OR ».....	9,50€		56€
<b>BANDOL</b>			
DOMAINE DE TERREBRUNE .....			55€
<b>AUTRES REGIONS</b>			
SAINT EMILION - CHÂTEAU « MACQUIN ».....			42€
CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT - PESSAC LÉOGNAN.....			55€
SAINT JOSEPH GUY FARGE « TERROIR DE GRANIT ».....			55€
CROZES HERMITAGE JABOULET « CUVÉE CLÉMENCE ».....			50€
HAUTE CÔTE DE BEAUNE - LES BELLES ROCHES .....			42€
<b>CÔTE DU RHÔNE</b>			
SAINT JOSEPH GUY FARGE « TERROIR DE GRANIT ».....	11€		
<b>BORDEAUX</b>			
CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT - PESSAC LÉOGNAN.....	11€		