

Banc de Fruits de mer

DÉCOUVREZ NOS PLATEAUX COMPOSÉS

Entre 31€ et 165€

L'ASSIETTE DÉCOUVERTE Pour 1 personne

3 Huîtres fines de claire N°3 3 oysters fines de claire N°3
3 Huîtres spéciales de claire N°3 3 special oysters N°3
3 Crevettes roses 3 pink shrimp
3 Bulots 3 whelks

LE CLASSIQUE Pour 1 personne

3 Huîtres Fines de claires moyennes n°3 3 medium fines de claires oysters n°3
3 Huîtres Spéciales de claires moyennes n°3 3 medium spéciales de claires oysters n°3
3 Crevettes roses 3 pink shrimp
50gr Crevettes grises 50gr grey prawns
50gr Bigorneaux 50gr Winkles
1 Langoustine 1 Langoustine

LE PLATEAU DE LA MER Pour 1 personne

3 Huîtres fines de claire N°3 3 oysters fines de claire N°3
3 Huîtres fines de claire N°2 3 large fine oysters N°2
3 Crevettes roses 3 pink shrimp
50gr Crevettes grise 50gr grey prawns
50gr Bigorneaux 50gr winkles
1 Langoustine 1 langoustine
5 Bulots (100gr) 5 whelks (100gr)

LE PLATEAU ESPUMA Prévu pour 2 personnes

6 Huîtres fines de claire N°3 6 oysters fines de claire N°3
6 Huîtres fines de claire N°2 grosses 6 Fine oysters N°2 large
6 Crevettes roses 6 Pink shrimp
100gr Crevettes grises 100gr Grey Prawns
100gr Bigorneaux 100gr Winkles
2 Langoustines 2 Langoustines
10 Bulots (200gr) 10 whelks (200gr)

LE PLATEAU ROYAL Prévu pour 2 personnes

6 Fines de claires moyennes n°3 6 oysters fines de claire N°3
6 Spéciales de claires moyennes n°3 6 oysters fines de claire N°3
6 Huîtres fines de claire N°2 grosses 6 large fine oysters N°2
8 Crevettes roses 8 pink shrimp
100gr Crevettes grises 100gr grey prawns
100gr Bigorneaux 100gr winkles
2 Langoustines 2 langoustines
10 Bulots (200gr) 10 whelks (200gr)
1 Homard entier du vivier 1 whole live lobster

SUPPLÉMENT 1/2 HOMARD DU VIVIER Supplement 1/2 Lobster

Fruits de mer Entre 6€ et 46€

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRES MOYENNES N°3 6 PIÈCES / 12 PIÈCES
2 mois à raison de 10 à 15 huîtres par m2 GROSSES N°2 6 PIÈCES / 12 PIÈCES

LES HUÎTRES SPECIALES DE CLAIRES MOYENNES N°3 6 PIÈCES / 12 PIÈCES
6 mois à raison de 3 à 5 huîtres par m2, plus charnues, ce qui donne un goût de terroir particulièrement apprécié des gourmets

LES COQUILLAGES La mer a ses humeurs. Tous nos produits sont disponibles sous réserve d'arrivage.

CREVETTES GRISES (100gr)

MOULES D'ESPAGNE (12 pièces)

BULOTS (environ 5 pièces/ 100gr) cuits maison

LANGOUSTINE (1 pièce)

BIGORNEAUX (100gr)

Entrées à partager Entre 18€ et 28,50€

MOULES FARCIES

Stuffed mussels.

BOUQUET DE CREVETTES ROSES MAYONNAISE

Assorted shrimps with homemade mayonnaise.

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES, MAÏS CROQUANT & PATATE DOUCE ...

Sea bream ceviche with citrus fruit, crispy corn & sweet potato.

TOMATES & MOZZARELLA BURRATA.....

Tomates colorées, mozzarella burrata crémeuse.

Colorful tomatoes, creamy burrata mozzarella.

FRITTO MIXTO

Anchois frais, calamars, crevettes frits & sauce tartare.

Fresh anchovies, calamari, shrimp fried & tartar sauce.

COUTEAUX EN PERSILLADE

Razor clams.

Salades Entre 19,50€ et 39€

SALADE D'ARTICHAUTS.....

Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère & copeaux de Gana Padano.

Finely sliced raw artichokes, arugula, light anchovy sauce & Grana Padano parmesan cheese.

SALADE MEDITERRANEEN

Tomates, feta AOP, pastèque, pousses d'épinards, câprons & olives.

Tomatoes, feta cheese, watermelon, spinach leaves with capers & olives.

SALADE CAESAR.....

Salade romaine, poulet pané, tomates, lard rôti, croûtons & Grana Padano.

Caesar chicken salad, tomatoes, crispy bacon, crusty bread & Grana Padano.

SALADE DE HOMARD AUX AGRUMES

Lobster salad with citrus fruit.

Pizzas

Entre 18€ et 28€

MARGARITA

Sauce tomate, cantal, mozzarella & straciatella.

Tomato sauce, Cantal cheese, mozzarella, and straciatella.

ZUCCA

Pizza au charbon, sauce tomate, courgettes, mélange de champignons, pousses d'épinard & Grana Padano.

Charcoal paste, tomato sauce, grilled zucchini, funghi, spinach & Grana Padano.

DIAVOLA

Sauce tomate, mozzarella, cantal & salami piccante.

Tomato sauce, mozzarella, cantal cheese & spicy salami.

REGINA GUSTOSA

Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon blanc à la truffe d'été Tuber Aestivum & champignons de Paris.

Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, summer truffle (Tuber Aestivum) flavoured white ham & Paris mushrooms.

KRAKEN

Pizza au charbon, sauce tomate, mozzarella, poulpe grillé, tomates cerise & persillade.

Charcoal paste, tomato sauce, mozzarella, grilled octopus, cherry tomatoes & parsley.

ESPUMA

Tomate, cantal, mozzarella, crevettes sautées à l'ail, peperoncini.

Tomato, Cantal cheese, mozzarella, grilled shrimps with garlic & peperoncini.

TARTUFA

Pizza blanche, lamelles de truffe d'été Tuber Aestivum, cantal et mozzarella, roquette fraîche.

Focaccia, cantal cheese, summer truffle Tuber Aestivum, mozzarella & arugula salad.

La pâte au charbon est une pâte à pizza réalisée avec du charbon végétal, celui-ci est utilisé dans les préparations depuis l'antiquité car il est reconnu pour faciliter la digestion et possède des propriétés détoxifiantes.

Pâtes

Entre 22€ et 40€

GNOCCHI FRAIS AU PESTO VERDE straciatella & noisettes torréfiées

Fresh gnocchi with green pesto, straciatella, and toasted hazelnuts.

RIGATONI FRAIS A LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ Tuber Aestivum

Fresh rigatoni with a summer truffle (Tuber Aestivum) sauce.

LINGUINI AU HOMARD à la bisque, 1/2 Homard grillé de notre vivier

1/2 lobster from our fish tank and linguini with bisque sauce.

Pour les enfants 16,00€

jusqu'à 11 ans – until 11 years old

AIGUILLETES DE POULET FRITES OU MINI PIZZA MARGARITA OU PENNE À LA TOMATE

+ 1 Soda + 1 boule de glace

Homemade breaded chicken & French fries or mini pizza Margarita or Pasta and tomato sauce+ 1 Soda +1 scoop of ice cream

Viandes Entre 22,50€ et 29€

TARTARE DE VEAU COMME EN ITALIE frites et salade

Veal tartare like in Italy with French fries and salad.

PALERON DE COCHON jus d'ail noir, écrasé de pomme de terre et légumes

Pork chuck, black garlic juice, mashed potatoes and vegetables.

ONGLET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE frites et salade

Beef flank steak with pepper sauce, French fries and salad.

Poissons Entre 23,50€ et 33€

MOULES MARINIÈRES légèrement crémées, frites

Mussels cooked in white wine with oignons & cream and French fries.

PAVÉ DE THON À LA NIÇOISE

Sauce tomate aux olives et basilic, panisses.

Fresh Tuna steak « À LA NIÇOISE » tomato sauce with olives & basil, chickpeas fries.

PAVÉ DE MAIGRE ET JUS D'OLIVES

Écrasé de pomme de terre.

Meagre fillet with olive jus & mashed potatoes.

DAURADE FARCIE GRILLÉE ENTIÈRE

Désarêtée, farce verte épinard, pistou et Grana Padano, accompagnée d'un écrasé de pomme de terre.

Royal Sea bream stuffed with spinach, pesto & Grana Padano whole grilled & mashed potatoes.

SCAMPIS FLAMBÉS AU COGNAC

Légumes confits, accompagnée d'un écrasé de pomme de terre.

Scampis flambéed in cognac, confit vegetables & mashed potatoes.

HOMARD GRILLÉ de notre vivier flambé à votre table

Purée de pommes de terre maison & légumes de saison.

Grilled lobster flambéed in front of you, homemade mashed potatoes & seasonal vegetables.

LOUP GRILLÉ POUR 2 PERSONNES découpé à votre table

Écrasé de pomme de terre & légumes de saison rôtis.

Grilled sea bass for two people, mashed potatoes & roasted seasonal vegetables.

SELON ARRIVAGE DE POISSONS DE PLUS DE 1KG :

Depending on the arrival of fish over 1kg : Entre 11€ et 14€

Loup / Daurade Seabass / Seabream.....110gr /

Pagre Red Porgy.....100gr /

Chapon Scorpionfish.....100gr /

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.

Texte

Desserts

Entre 11€ et 15€

CRÈME CARAMEL & CRUMBLE COCO

Homemade caramel cream and coconut crumble.

TIRAMISU ET ÉCLATS DE CHOCOLAT

Homemade Tiramisu & chocolate flakes.

LE FAMEUX GÂTEAU À L'ORANGE

Boule de glace yaourt, miel et noisettes.

Our famous orange cake with a scoop of yogurt ice cream, honey and hazelnuts.

ROCHER MAISON PRALINÉ

Mousse de chocolat au lait et biscuit noisette.

Praline house rock, milk chocolate mousse and hazelnut biscuit.

BISCUIT SABLÉ Poires au sirop, crème mascarpone, caramel beurre salé

Shortbread, pears in syrup, mascarpone cream & salted butter caramel.

TARTE AUX POMMES FLAMBÉE AU GRAND MARNIER 3cl

« Grand Marnier » 3cl flambéed Apple Pie.

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

Seasonal fruit pavlova.

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

Red Berry Plate.

Glaces

Entre 13€ et 14,50€

AMARENA Glace vanille, cerises Amarena et sirop

Vanilla ice cream, Amarena cherry & syrup.

CARAMELMOI Caramel beurre salé, chocolat, cookie et chantilly

Salted butter caramel ice cream, chocolate, cookie and whipped cream.

SPECTACOLO glace vanille et noisettes caramélisées, caramel & speculos

Vanilla ice cream and caramelized hazelnuts, caramel & speculoos.

PASSIONATA glace passion, glace coco, chantilly, crumble coco et Rhum (3cl)

Passion fruit ice cream, pineapple ice cream, fruit and Rum.

GELATTO ARTIGIANALE de la MAISON NEIGE AZUR

Entre 7,50€ et 14€

2 BOULES 2 scoops

Chocolat *Chocolate*

Citron *Lemon*

3 BOULES 3 scoops

Caramel beurre salé

Salted butter caramel

SORBET ARROSÉ 3 boules

Passion *Passionfruit*

Yogourt *Yogourt*

3 scoops + Alcool

Noix de Coco *Coconut*

Fraise *Strawberry*

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.