

Fruits de mer

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRES

2 mois à raison de 10 à 15 huîtres par m2

MOYENNES N°3

GROSSES N°2

6 PIÈCES 21,00 € / 12 PIÈCES 37,00 €

6 PIÈCES 26,00 € / 12 PIÈCES 46,00 €

LES HUÎTRES SPECIALES DE CLAIRES

6 mois à raison de 3 à 5 huîtres par m2, plus charnues, ce qui donne un goût de terroir particulièrement apprécié des gourmets

MOYENNES N°3 6 PIÈCES 25,00 € / 12 PIÈCES 45,00 €

LES COQUILLAGES

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

CREVETTES GRISES (100gr)

7,50 €

MOULES D'ESPAGNE (12 pièces)

9,00 €

BULOTS (environ 5 pièces/ 100gr) cuits maison

8,50 €

LANGOUSTINE (1 pièce)

6,50 €

BIGORNEAUX (100gr)

6,00 €

Entrées à partager

Entre 17€ et 28,50€

CHAMPIGNONS PORTOBELLO FARCIS

Stuffed Portobello Mushrooms.

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE

Gratinated mussels with garlic and parsley.

BOUQUET DE CREVETTES ROSES MAYONNAISE

Assorted shrimps with homemade mayonnaise.

SALADE DE POULPE TIÈDE

Warm Octopus Salad.

FRITTO MIXTO

Anchois frais, calamars, crevettes frits & sauce tartare.

Fresh anchovies, calamari, shrimp fried & tartar sauce.

Salades

Entre 20€ et 24,50€

SALADE DE QUINOA

Légumes grillés, avocat, fruits secs, pickles d'oignons & vinaigrette aux sésames

Quinoa salad, grilled vegetables, avocado, dried fruit, onion pickle & sesame vinaigrette.

TOMATES & MOZZARELLA BURRATA

Tomates colorées, mozzarella burrata crémeuse.

Colorful tomatoes, creamy burrata mozzarella.

SALADE CAESAR

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

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

Viandes Entre 19€ et 29,50€

TARTARE DE BOEUF frites & salades

Beef tartare with fries and salad.

DAUBE DE BOEUF gnocchi

Beef Stew with Gnocchi.

CUISSE DE POULET DÉOSSÉE GRILLÉ

Au citron, olives taggiasche et riz safrané.

Grilled boneless chicken thigh with lemon, taggiasca olives and saffron rice.

ONGLET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE frites et salade

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

Option sauce truffe d'été Tuber Aestivum / Truffle sauce (Tuber Aestivum) +4,00€

Poissons Entre 21€ et 53€

FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE

Fish and Chips with Tartar Sauce.

MOULES MARINIÈRES légèrement crémees, frites

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

THON MARINÉ FAÇON TATAKI

Riz safrané.

Marinated tuna tataki style with saffron rice.

POULPE GRILLÉS SAUCE CHIMICHURRI

Légumes du marché & panisses.

Grilled octopus, chimichurri sauce, fresh market vegetables & chickpeas fries.

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.

HOMARD GRILLÉ de notre vivier flambé à votre table

Purée de pommes de terre maison & légumes de saison.

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

SELON ARRIVAGE DE POISSONS DE PLUS DE 1KG :

Depending on the arrival of fish over 1kg :

Loup / Daurade Seabass / Seabream.....100gr / 11,00€

Pagre Red Porgy.....100gr / 13,00€

Chapon Scorpionfish.....100gr / 14,00€

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.

Pizzas

Entre 16€ et 25€

MARGARITA.....

Sauce tomate, cantal, mozzarella & stracciatella.

Tomato sauce, Cantal cheese, mozzarella, and stracciatella.

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 & champignons de Paris.

Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, 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.

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 19,50€ et 40€

RIGATONI FRAIS SAUCE TOMATE BASILIC & SAUCISSE

Fresh Rigatoni with Tomato Basil Sauce and Sausage.

GNOCCHI FRAIS AU PESTO VERDE stracciatella & noisettes torréfiées

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

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

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.

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

Desserts

Entre 11€ et 14€

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.

TARTE AUX POMMES FLAMBÉE AU GRAND MARNIER 3cl.....

« Grand Marnier » 3cl flambéed Apple Pie.

PAVLOVA ANANAS CONFITS.....

Candied Pineapple Pavlova.

Glaces

Entre 13,50€ 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

2 BOULES 2 scoops	7,50€	Chocolat <i>Chocolate</i>	Citron <i>Lemon</i>
3 BOULES 3 scoops	9,50€	Caramel beurre salé	<i>Salted butter caramel</i>
SORBET ARROSÉ 3 boules	14,00€	Passion <i>Passionfruit</i>	Yogourt <i>Yogourt</i>
3 scoops + Alcool		Noix de Coco <i>Coconut</i>	Fraise <i>Strawberry</i>
		Vanille <i>Vanilla</i>	

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.

Cocktails

COCKTAILS APÉRITIVO

CLASSIQUE :	AMERICANO / NEGRONI / DRY MARTINI.....	11,00€
LIMONCELLO SPRITZ	Limoncello (4cl), vin pétillant italien bio, menthe.....	11,00€
ST GERMAIN SPRITZ	Saint Germain (4cl), vin pétillant italien bio, citron, soda.....	13,00€
FIERO SPRITZ	Martini Fiero (4cl), vin pétillant italien bio, soda, orange.....	12,00€
CAMPARI SPRITZ	Campari (4cl), vin pétillant italien bio, soda, orange	12,00€

COCKTAILS CREATION SIGNATURE COCKTAILS

BLUSHING13,00€

Tequila Patron Silver (4cl), Pastèque fraîche, jus de citron, sirop de sucre
Patron Silver Tequila (4cl), fresh watermelon, limon juice, sugar syrup

GINTO' ESPUMA13,00€

Gin Bombay Sapphire (4cl), Sirop de concombre (1cl), Fever Tree tonic, concombre frais
Bombay Sapphire Gin 4cl), cucumber syrup, Fever Tree tonic, fresh cucumber

SANGRIA BLANCA12,50€

Vin blanc de Provence (8cl), Grand Marnier (1cl), citron, menthe, soda, concombre
Provence white wine, Grand Marnier (1cl), lime, mint, soda, cucumber

ESPUMA SPRITZ12,50€

Gin Bombay Sapphire (4cl), sirop de fleur de Sureau, jus de citron, soda
Bombay Sapphire Gin (4cl), elderberry syrup, lime, soda

FOR YOU12,50€

Vodka Grey Goose (4cl), Manzana (2cl), jus d'orange, purée de fruits rouges
Grey Goose Vodka (4cl), Manzana (2cl), orange juice, redberry fruit

EMBARQUE !13,00€

Rhum Bacardi Cuatro (4cl), jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de sucre
Bacardi Cuatro Rum (4cl), pineapple juice, lime, sugar syrup

MOCKTAILS ALCOHOL FREE

VIRGIN SPRITZ Jus de citron, sirop de sureau, menthe fraîche, soda.....9,50€

Lime, elderberry syrup, fresh mint, soda

WHOOWHOO Jus de cranberry, jus d'orange, purée de fruits rouges.....9,50€

Cranberry juice, orange juice, redberry fruit

VIRGIN FLOREALE Martini Floreale sans alcool (5cl), sirop d'orgeat, tonic, jus de citron....10,50€

Alcohol free Martini Florale, orgeat syrup, tonic water, lime

VIBRANTE PEACH Martini Vibrante sans alcool (5cl), sirop de pêche, tonic, jus de citron...10,50€

Alcohol free Martini Vibrante, peach syrup, tonic, lime

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION.

Des alcootests sont à votre disposition, soufflez vous saurez! La Direction et le personnel se réservent le droit de ne pas servir les personnes en état d'ébriété, la consommation d'alcool est interdite aux mineurs. Taxes et service compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.