

Fruits de mer

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

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRES

2 mois à raison de 10 à 15 huîtres par m2

MOYENNES N°3

GROSSES N°2

6 PIÈCES 19,50 € / 12 PIÈCES 37,00 €

6 PIÈCES 23,00 € / 12 PIÈCES 44,00 €

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

LES COQUILLAGES

MOULES D'ESPAGNE (12 pièces)

5,00 €

BIGORNEAUX (100gr)

6,00 €

LANGOUSTINE (1 pièce)

7,00 €

BULOTS (environ 5 pièces/ 100gr) cuits maison

7,50 €

CREVETTES GRISES (100gr)

9,50 €

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 6 CREVETTES ROSES MAYONNAISE MAISON

Assorted of 6 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, mozzarella burrata crémeuse & basilic.

Tomatoes, creamy burrata mozzarella & basil.

SALADE CAESAR

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

Chicken caesar 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 VOLAILLE GRILLÉ AU CITRON, OLIVES TAGGIASCHE ET RIZ
SAFRANÉ

Grilled poultry 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 onions & 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.

Deboned Royal Sea bream stuffed with spinach, pesto & Grana Padano accompanied by whole grilled & smashed potatoes.

HOMARD GRILLÉ de notre vivier flambé à votre table

Purée de pommes de terre maison & légumes de saison.

Grilled lobster flambéed at your table, homemade mashed potatoes & 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.....100gr

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.

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 pizza base, tomato sauce, grilled zucchini, funghi, spinach & Grana Padano.

DIAVOLA.....

Sauce tomate, mozzarella, cantal & salami piccante.

Tomato sauce, mozzarella, cantal cheese & spicy salami.

REGINA.....

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 pizza base, 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.

Charcoal dough is a pizza dough made with vegetable charcoal, which has been used in recipes since antiquity as it is known to aid digestion and has detoxifying properties.

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 & tomato sauce+ 1 Soda +1 scoop of ice cream

Desserts

Entre 10,50€ et 12€

CRÈME CARAMEL ET CRUMBLE COCO

Homemade crème caramel & 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 & hazelnuts.

ROCHER MAISON PRALINÉ.....

Mousse de chocolat au lait et biscuit noisette.

Homemade praline « rocher », 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 12,50€ et 13,50€

AMARENA Glace vanille, cerises Amarena et sirop

Vanilla ice cream, Amarena cherries & 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, coconut ice cream, whipped cream, coconut crumble & Rum.

GELATTO ARTIGIANALE de la MAISON NEIGE AZUR

Entre 7,50€ et 13,50€

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 + Alcohol

Noix de Coco *Coconut*

Fraise *Strawberry*

Vanille *Vanilla*

Café *Coffee*

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.