



■ Chef de cuisine :
Juberti Maroni
■ Chef pâtissier :
Pascal Minodier

Fruits de mer

Plateaux de fruits de mer

Le Plateau de Fruits de Mer	69,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	64,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	44,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Supplément demi-homard cuit	Consultez l'ardoise
Supplément homard entier cuit	Consultez l'ardoise

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	13,50 €
Amandes	12,00 €
Palourdes	19,50 €
Assiette de Bulots Mayonnaise	21,00 €
Bigorneaux	14,00 €
Bouquet de crevettes roses	23,00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	30,00 €
Tourteau Mayonnaise	26,00 €

Huîtres



Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 :	
■ Les six	18,00 € ■ Les neuf 25,00 € ■ Les douze 32,00 €
Les Spéciales Gillardeau N°4 :	
■ Les six	25,00 € ■ Les neuf 37,00 € ■ Les douze 48,00 €
L'assiette dégustation panachée	
Spéciales Joël Dupuch ■ Gillardeau	
■ Les six	22,00 € ■ Les douze 40,00 €
En accompagnement uniquement : saucisse grillée	4,00 €

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

Menu enfant

(-10 ans) 15,00 €

Poisson ou Viande et sa garniture ■ Glace 2 boules

À partager. . . ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra . . . 21,50 € Friture de calamars . . . 19,00 € Rillettes de thon rouge . . . 19,00 €

Entrées

Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	14,00 €
Poulpe grillé et saumon gravlax à l'encre de seiche, betterave et gel d'agrumes	21,50 €
Terrine de foie gras Pain brioché et chutney aux fruits de saison	23,00 €
Tartare de thon rouge et Ajo Blanco , œufs de saumon et noix de coco croustillante	22,50 €
Œuf parfait bio et fines tranches de picanha de bœuf fumé , pétales de tomates confites, gel d'oignon blanc et pomme paille	19,50 €
Déclinaison de tomates à la vanille et poivre Kampot , Olives Taggiasche et espuma de burrata fumée	18,50 €
Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote (30 gr) Pommes de terre tièdes et beurre d'Isigny de baratte	98,00 €
■ Plat végétarien	19,50 €
■ Salade de homard Salade romaine, pommes de terre grenailles, olives Taggiasche, tomates, pois gourmands et vinaigrette à la bisque	27,50 €

Poissons

Thon rouge mi-cuit et riz japonais légèreté de wasabi, gingembre doux, concombre et sésame grillé	34,50 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	48,00 €
Pavé de Cabillaud flambé Mousseline d'artichaut, compotée de tomate ananas, brocolini, olives Kalamata, crumble d'hibiscus et sauce curry rouge	32,00 €
Homard bleu de notre vivier simplement rôti Beurre blanc au corail de homard	Consultez l'ardoise

Viandes

La belle entrecôte grillée Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	34,00 €
Pluma de cochon Ibérique Courgette grillée, mousseline de chou-fleur, oignon saucier et espuma de jambon	31,50 €
Tartare de bœuf Frites maison et salade	27,00 €
Suprême de Pintade Lardé Tartare d'huîtres aux groseilles, pommes boulangère, nectarine rôtie, sauce bordelaise	31,50 €

Les plats pour deux

Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	98,00 €
Épaule d'agneau rôtie Siphon de pommes de terre au romarin et jus d'agneau	80,00 €
La côte de bœuf (environ 1,100 kg) Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	88,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	13,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	11,00 €
Les profiteroles du Pinasse	13,00 €
Presqu'île flottante	13,00 €
Sphère à la framboise et mangue	14,00 €
meringues et piment d'Espelette	
Biscuit brownie et croustillant praliné	14,00 €
crémeux et mousse au chocolat au lait Jivara, glace praliné	
Café gourmand, très gourmand	15,00 €
Irish Coffee (Jameson)	13,00 €

Nos desserts sont exclusivement élaborés avec du chocolat VALRHONA

Glaces

"Élaborées par un Maître artisan glacier"

Dame Blanche Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	11,00 €
Café Liégeois Glace café 100% Arabica, café, chantilly	11,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Coupe Colonel Sorbet citron vert, Vodka	13,00 €
Coupe trois boules Sorbet ou glace au choix	7,50 €

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris