

NOS ENTREES

Soupe de Poissons Maison, Croûtons et Rouille

17.00 €

(Fish Soup with croutons and its rouille homemade)

Cuisses de Grenouilles en Persillade

18.00 €

(Frogs' Legs with parsley)

Gravlax de Saumon

18.00 €

(Salmon marinated in salt)

Foie Gras de Canard Maison

19.00 €

(Homemade Foie Gras)

Carpaccio de Saint Jacques

19.00 €

(Scallop Carpaccio)

Calamars Frits et sa sauce Tartare

22.00 €

(Fresh Fried Squid with tartar sauce)

NOS SALADES

Salade Verte et ses Copeaux de Parmesan

11.00 €

(Seasonal green salad and parmesan)

Assiette de La Mer

19.00 €

(Salade de Fruits de Mer Tiède)

(Sea food salad)

Salade Niçoise (en saison)

20.00 €

(Laitue, poivrons, concombres, olives, œuf dur, anchois, tomates, cibettes, oignons)

(Lettuce, peppers, cucumbers, olives, egg, anchovies, tuna, tomatoes, onions)

NOS HUITRES

Huîtres de Bouzigues n°2

(Oysters)

Les 6

14.00 €

Les 12

26.00 €

NOS MOULLES

Moules Marinière Frites

19.00 €

(Mussels Marinière served with french fries)

Moules Poulette Frites

21.00 €

(Fresh cream Mussels served with french fries)

Moules au Safran Frites

27.00 €

(Mussels with safran served with french fries)

NOS PÂTES

Fruits de mer

25.00 €

(Seafood pasta)

Gambas

26.00 €

(Prawns)

A la Truffe Fraîche (Truffe blanche d'été Tuber Aestivum)

30.00 €

(Truffle)

NOS SPECIALITES

Magret de Canard en Croûte de Sel

Origine France (300 g)

24.00 €

(Duck breast in a salt Crust)

Pizza à la Truffe Fraîche

30.00 €

(Crème Fraîche, Truffe blanche d'été Tuber Aestivum, fromage)

(Fresh cream, Truffle, Cheese)

Marmite du Pêcheur

29.00 €

(Fisherman's pot : Fish soup with four kind of fish, croutons and rouille)

Entrecôte pour 2 pers. (+/- 1kg 000 g)

75.00 €

en Croûte de Sel Origine France (limousine)
(Beef Rib for 2 pers.)

Loup pour 2 pers. en Croûte de Sel
90.00 €
(Salt Crust Sea bass for 2 pers.)

NOS CRUSTACES

Homard Bleu Grillé (+/- 600 g)
60.00 €

Langouste Rose (+/- 800 g) pour 1 ou 2 pers.
140.00 €

*Sur Commande Bouillabaisse , Homards et
Langoustes à l'armoricaine*

NOS VIANDES

Tartare de Boeuf (180g) Origine France
20.00 €
(Chopped raw beef)

Magret de Canard (300g) Origine France
22.50 €
(Duck breast served)

Entrecôte (300 g) Origine France
28.00 €

(Beef Rib for 1 pers.)

(Limousine)

Filet de Bœuf (200 g)

Origine Ecosse

32.00 €

(Beef fillet)

Filet de Bœuf aux Morilles (200 g)

Origine Ecosse

(Beef fillet with morels sauce)

38.00 €

Supplément Sauces

Miel (Honey)

2.50 €

Roquefort (Blue Cheese)

2.50

€

Poivre (Pepper)

2.50 €

Morilles (Morel)

6.00

€

NOS APERITIFS

Pression

25

cl

(La

Goudale)

5.00 €

Pression

50*cl*

(LaGoudale)

10.00 €

<i>Ricard</i>			<i>4cl</i>
5.50 €			
<i>Ricard</i>	<i>Sirop</i>		<i>4cl</i>
6.00 €			
<i>Martini</i>	<i>Rouge,</i>	<i>Blanc</i>	<i>5cl</i>
6.00 €			
<i>Campari</i>			<i>5cl</i>
6.00 €			
<i>Porto</i>			<i>5cl</i>
6.00 €			
<i>Suze 5cl</i>			
6.00 €			
<i>Kir Vin Blanc 14 cl</i>			
8.00 €			
<i>Prosecco 14 cl</i>			
7.00 €			
<i>Américano 10 cl</i>			
12.00 €			
<i>Gin Tonic (Gordon's) 6 cl</i>			
10.00 €			
<i>Vodka Belvédère 6 cl</i>			
10.00 €			
<i>Bombay Sapphire 6 cl</i>			
12.00 €			
<i>Coupe de Champagne 14cl</i>			
12.00 €			
<i>Kir Champagne</i>	<i>14 cl</i>		
	12.50 €		
<i>JB</i>		<i>5</i>	<i>cl</i>
7.00 €			
<i>Monkey</i>	<i>Shoulder</i>		<i>6cl</i>
8.00 €			
<i>Jack</i>	<i>Daniels</i>		<i>6cl</i>
8.00 €			
<i>Black</i>	<i>Label</i>	<i>(12ans)</i>	<i>6cl</i>
8.00 €			

Glenfiddich (12 ans) 6cl
12.00 €

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

*Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Limonade,
Perrier, Schweppes, Bitter, Ice Tea,
Schweppes Agrumes,
Jus de fruits.*
5.00 €