

La Carte

Nos fruits de mer et crustacés

Assiette de 10 bulots <i>Plate of 10 whelks</i>	6,00 €
Lupini en persillade <i>Lupini clams with persillade</i>	14,00 €
Assiette de 6 huitres <i>Plate of 6 oysters</i>	15,00 €
Assiette de 5 huitres gratinées <i>Plate of 5 gratinées oysters</i>	17,00 €
Assiette Côte du Midi : huitres, moules crues, crevettes, bulots, langoustines <i>Plate of Shell fish: oysters, mussels, shrimps, whelks, prawns</i>	22,50 €
Le Chalutier (plateau de fruits de mer pour 1 ou 2 personnes) <i>Bigger plate of Shell fish (1 or 2 persons)</i>	44,80 €

Nos moules frites

Moules sauce roquefort <i>Mussels with blue cheese</i>	16,00 €
Moules Marinières crémees <i>Mussels with " Marinière" cream sauce</i>	16,00 €

Nos entrées

Soupe de poisson de roche 13,00 €
Homemade fish soup

Salade César au poulet croustillant 15,60 €
Cesar salad with crispy chicken

Planche de Charcuterie

Plate of "charcuterie"

*pour 1 personne 19,00 €
à partager 35,00 €*

Saint Jacques rôties au beurre, déclinaison de chou-fleur

Roasted scallops, cauliflower variations

*En entrée 17,00 €
En plat 29,00 €*

Nos poissons

Burger de Thon rouge de Méditerranée : focaccia maison, pesto, fromage, tranche de lard 19,00 €

Tuna burger : homemade focaccia, pesto, cheese, bacon

Sole (300 / 400g) rôtie au beurre 30,00 €

Roasted sole with butter

Pareillade de poissons 34,00 €

Plate with fishes

POISSON SELON ARRIVAGE - VOIR L'ARDOISE 0,00 €

Fish of the day - See blackboard

Nos viandes

Epaule d'agneau cuite 24h à basse température, accompagnement du moment 19,00 €

Lamb shoulder confit with brown sauce

Filet de boeuf (200 / 250g), jus corsé 29,00 €

Beef filet (200 / 250g), reduced juice

Nos desserts

NOS COUPES GLACEES

Glaces non faites maison SUPPLEMENT CHANTILLY : 0,50 €

Coupe deux boules 6,00 €

Parfums au choix : vanille, caramel, café, chocolat, praliné, cassis, coco, passion, citron, fraise, rhum raisin, menthe chocolat, Smarties

Chocolat liégeois 9,00 €

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, coulis chocolat

Café liégeois: 9,00 €

2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, coulis café

Nocciola 9,00 €

2 boules praliné, 1 boule vanille, chantilly, coulis noisette

Mocha 9,00 €

2 boules café, 1 boule chocolat, chantilly, coulis café

Tutti Fruttiz 9,00 €

4 boules sorbets aux fruits, chantilly, coulis fruits rouges

Colonel 9,00 €

2 boules citron, vodka

Façon Affogato 9,00 €

2 boules praliné, Bailey's, chantilly, café

NOS GOURMANDISES

Tarte tatin maison et sa boule de glace vanille, chantilly 8,00 €

Homemade Tarte Tatin with one scoop of vanilla ice cream, whipped cream

Baba à la liqueur de mandarine, crème fouettés aux agrumes 8,00 €

Baba with tangerine liqueur, orange whipped cream

Tiramisu maison 8,00 €

Homemade tiramisu