

LUNDI A VENDREDI : 12H00-14H30 ET 19H00-22H30
SAMEDI ET DIMANCHE : 12H00-15H00 ET 19H00-22H30
MONDAY TO FRIDAY: 12:00-14:30 AND 19:00-22:30
SATURDAY AND SUNDAY: 12:00-15:00 AND 19:00-22:30

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SHELLFISH AND CRUSTACEAN

Bulots, 350 g - <i>Welks, 350 g</i>	13
Palourdes, les 6 - <i>Clams, 6 pieces</i>	11
Bouquet de crevettes roses, les 6 - <i>Prawns, 6 pieces</i>	18
Langoustines pochées à la nage, les 5 - <i>Poached langoustines, 5 pieces</i>	28
Homard du Maine entier en bellevue, mayonnaise maison <i>Whole bellevue Maine lobster, homemade mayonnaise</i>	51

TOUR DE FRANCE DES HUÎTRES TRAVELING AROUND FRANCE WITH OYSTERS

6 pièces - *6 pieces*

Utah Beach n° 3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21
Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime	30
Fines de Claire n° 3, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils	18
Plates de Belon n° 2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec	24
Veules-les-Roses n° 3, Normandie	24

LES PLATEAUX - OUR PLATTERS

DÉGUSTATION D'HUÎTRES	26
2 Plates de Belon n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3 <i>2 Plates de Belon N° 2, 2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3</i>	
ASSIETTE DE L'ÉCAILLER	28
3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, taramA <i>3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, crab tarama</i>	
PETIT BAIGNEUR	49
2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 Veules-les-Roses n° 3, 4 crevettes, bulots, 2 langoustines <i>2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Veules les roses N° 3, 4 prawns, whelks, 2 langoustines</i>	
HOMARDIER	56
5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard du Maine <i>5 prawns, 3 langoustines, whelks, half Maine lobster</i>	
GRAND BAIN	98
3 Utah Beach n° 3, 3 Fines de Claire n° 3, 2 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes, 6 crevettes, 2 langoustines, bulots, demi-homard du Maine <i>3 Utah Beach N° 3, 3 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2, 6 clams, 6 prawns, 2 langoustines, whelks, half Maine lobster</i>	
PLEIN LARGE	159
4 Spéciales Gillardeau n° 3, 4 Fines de Claire n° 3, 4 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes, 6 crevettes, 4 langoustines, bulots, homard du Maine entier <i>4 Spéciales Gillardeau N° 3, 4 Fines de Claire N° 3, 4 Plates de Belon N° 2, 6 clams, 6 prawns, 4 langoustines, whelks, whole Maine lobster</i>	

LES ENTRÉES

STARTERS

Tarama blanc, citron et poutargue <i>White tarama, lemon and botarga</i>	16
Demi melon nature ou garni de Coppa <i>Half melon plain or with Coppa cold cuts</i>	16/20
Foie gras de canard, confit de groseilles et poivres exotiques <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts, preserved currants and exotic peppers</i>	22
Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé <i>Avocado, lemon dressing and puffed rice</i>	16
Burrata crémeuse des Pouilles, huile vierge herbacée, tapenade d'artichauts et câpres <i>Creamy Burrata from Puglia, herbaceous olive oil, capers and artichoke tartare</i>	21
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	24
Salade Sèvres, tomates confites, ventrèche de thon, olives et parmesan <i>Fresh salad, preserved tomatoes, tuna belly, olives and Parmesan cheese</i>	25
Salade Raspail, crudités, coriandre fraîche, sauce onctueuse et homard du Maine demi ou entier <i>Fresh salad, vegetables, fresh coriander, lemon dressing and half or full lobster</i>	38/59
Palourdes cuisinées minute à la persillade <i>Clams "a la plancha" with parsley</i>	19
Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé <i>6 Burgundy snails, parsley butter</i>	18
3 huîtres fumées, crème épaissie au vinaigre de Kombu <i>3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar</i>	19
Tartare de bar , pressé de citron Calamansi <i>Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing</i>	26
Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère <i>Oscietra caviar 30g, toasts and light cream</i>	108

LES PLATS MAIN DISHES

Crudo de thon aux parfums d'Asie <i>Tuna crudo, spicy Asian flavours</i>	29
Sole portion cuisinée meunière, câpres et fines herbes <i>Meunière sole, capers and fresh herbs</i>	54
Marinière de lotte aux herbes potagères <i>Monkfish Marinière style, herbs bouquet from the garden</i>	36
Maigre-bar cuisiné vapeur, niçoise de légumes, sauce vierge au citron et basilic <i>Steamed meagre, stir fry of vegetables, lemon and basil dressing</i>	35
Homard du Maine entier rôti dans ses sucs, pommes frites <i>Roasted Maine lobster, cooking juice, French fries</i>	58
Linguine alle vongole, palourdes et vin blanc <i>Linguine alle vongole, clams and white wine</i>	26
Couscous de légumes aux épices berbères <i>Vegetables couscous flavoured with berber spices</i>	22
Carpaccio de boeuf printannier, roquette, artichauts Peccorino et tomates confites <i>Beef carpaccio, ruccula, artichokes, Peccorino cheese and preserved tomatoes</i>	28
Steak tartare dans la bavette et ses condiments <i>Traditional beef tartare and condiments</i>	22
Suprême de poulet fermier rôti moutarde, pommes purée, jus court et épices <i>Roasted free range chicken, mashed potatoes, roast juice and spices</i>	31
Bavette de boeuf persillée, grillée, sauce chimichurri et pommes frites <i>Grilled flank steak, chimichurri and french fries</i>	33

Supplément garnitures 7

Salade verte, fricassée de légumes de saison, purée de pommes de terre, pommes frites,
haricots verts au persil plat

Side dishes:

Green salad, stir fry of vegetables, mashed potatoes, French fries, string beans and parsley

LES FROMAGES *CHEESES*

Sélection de fromages affinés
Aged cheese selection

16

LES DESSERTS *DESSERTS*

Tarte passionnément chocolat
Passionfruit and chocolate tart

14

Millefeuille vanille et framboises
Vanilla and raspberry Napoleon

14

Pavlova fraise basilic
Strawberry and basil Pavlova

13

Flan parisien vanille combawa
Vanilla and combawa signature flan

12

Café très gourmand
Coffee and selection of puddings

16-