

## ◆ CARTE DES COQUILLAGES ◆

Servis de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 les lundis, mardis, mercredis et dimanches  
Servis de 12h à 22h30 les jeudis, vendredis et samedis

### COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots, 350 g	13€
Palourdes, les 6	11€
Bouquet de crevettes roses, les 6	18€
Langoustines pochées, les 5	28€
Homard canadien entier en bellevue, sauce cocktail	51€

## ◆ FORMULE DE L'ÉCAILLER ◆

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER	34€
3 fines de claire, bulots, 3 crevettes, rillettes de poisson, un verre de vin blanc de la semaine	

## ◆ TOUR DE FRANCE DES HUITRES ◆

6 HUÎTRES PAR ASSIETTE	
Spéciales Tarbouriech n°3, Thau	36€
Utah Beach n°3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21€
Spéciales Veules-les-Roses n°2, Normandie	24€
Spéciales Gillardeau n°3, Charente-Maritime	30€
Fines de claire n°3, Marennes Oléron, Maison Amélie	18€
Plates de Belon n°2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec	24€

## ◆ LES PLATEAUX ◆

DÉGUSTATION D'HUÎTRES	24€
2 spéciales Veules-les-Roses n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 fines de claire n°3	
ASSIETTE DE L'ÉCAILLER	27€
3 fines de claire, bulots, 3 crevettes, rillettes de poisson	
MASSILIA	55€
5 crevettes, 3 langoustines, bulots et un demi-homard canadien	
PETIT BAIGNEUR	49€
2 Utah Beach n°3, 2 fines de claire n°3, 2 spéciales Gillardeau n°3, 4 crevettes, 2 langoustines, bulots	
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 et un demi-homard canadien	
PLEIN LARGE	159€
3 spéciales Gillardeau n°3, 3 spéciales Veules-les-Roses n°2, 3 fines de claire n°3, 3 plates de Belon n°2, 6 palourdes, 6 crevettes, 4 langoustines, bulots, homard canadien entier	

## ◆ DINER A LA CARTE ◆

### A PARTAGER

Tarama d'oursin	16€
Sardinillas à la tapenade fumée et à la poutargue	19€
Rillettes de la mer	14€
Charcuterie de poisson des Boucaniers	17€
Fritto misto "Cinque Terre" et panisses	29€
Caviar Kristal 30 g avec blinis et condiments	108€

### POUR COMMENCER

Avocat aux agrumes	16€
Salade de betteraves multicolores	16€
Belle salade d'endives	14€
Cœur d'artichaut, vinaigrette truffée	21€
Salade fraîcheur, avocat, crevettes et saumon fumé	26€
Palourdes en persillade à la plancha comme en Camargue	18€
Soupe de poissons de roche et favouilles	26€
Saumon fumé, crème citronnée	26€
Foie gras de canard, notes marines	26€
Brouillade à la truffe	29€

### LES TARTARES

Votre tartare, petit ou grand, préparé sous vos yeux	
Tartare de thon	22/28€
Tartare de bœuf	20/26€
Nos grands tartares sont accompagnés de frites ou de salade	

### A LA DECOUPE

Daurade entière flambée au Pastis	41€
Epaule d'agneau pour deux personnes, pois chichade	82€
Pêche du jour à partager	prix selon arrivage

### POUR CONTINUER

Couscous de légumes	22€
Macaroni aux gambas	28€
Dos de maigre grillé, haricots verts en persillade	29€
Bar au beurre de coquillages tendrement épicé	38€
Filet de turbot, câpres, mousseline de pomme de terre	36€
Homard canadien rôti au citron et au laurier	59€
Suprême de volaille fermière, mousseline de pomme de terre, sauce truffée	31€
Bavette de bœuf grillée au beurre marin et panisses	35€
Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes allumettes	49€

### LE PLAT SIGNATURE DU CHEF GERALD PASSE DAT

#### BOUILLE ABAISSE DES AUFFES 75€

-  
Croutons aillés, rouille, parmesan et soupe servie a part

### GARNITURES

Panisses, salade, légumes de saison, mousseline de pomme de terre, pommes allumettes	7€
--	----

### POUR FINIR

Sélection de fromages affinés	13€
Île flottante aux pralines roses	12€
Baba à la Mandarine Impériale	15€
Fraîcheur de kiwi-concombre, sorbet yaourt, éclats de meringue	14€
Mille-feuille minute à la vanille	15€
Entremets chocolat praliné	13€
Tarte au citron meringuée	13€
Paris - Marseille	13€
Flan coco Bandol	13€
Le café canaille	14€

## ◆ MENU BOUILLE ABAISSE DES AUFFES ◆

95€

Servi de 19h00 à 21h45

### AVANT-GOUT

-  
Consommé Garum  
---

### PREMIER PALIER

-  
Soupe au caillou  
---

BOUILLE ABAISSE DES AUFFES  
croûtons aillés, rouille, parmesan et soupe servie à part

---

FRAICHEUR DE KIWI  
concombre, sorbet yaourt, éclats de meringue

Le service est dépendant de la bonté de nos mers.

## ◆ MENU SEA BAR ◆

80€

Servi de 19h00 à 21h30

Le chef vous propose une dégustation surprise en cinq paliers  
autour de la Méditerranée

## ◆ SEA FOOD MENU ◆

Served from 12h00 to 14h30 and from 19h00 to 22h30  
on Monday, Tuesday, Wednesday and Sunday  
Served from 14h00 to 22h30 Thursday, Friday and Saturday

SHELLFISH & CRUSTACEAN	
Whelks, 350 g	13€
Clams, 6 pieces	11€
Organic prawns from Madagascar, 6 pieces	18€
Poached langoustines, 5 pieces	28€
Whole "Bellevue" Canadian lobster	51€

## ◆ OYSTER BAR SPECIAL ◆

OYSTER BAR SPECIAL	34€
3 fines de claire, whelks, 3 prawns, fish rillettes, one glass of Riesling	

## ◆ TRAVELING AROUND FRANCE WITH OYSTERS ◆

6 OYSTERS PER PLATE	
Spéciales Tarbouriech N°3, Thau	36€
Utah Beach N°3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21€
Spéciales Veules-les-Roses N°2, Normandie	24€
Spéciales Gillardeau N°3, Charente-Maritime	30€
Fines de claire N°3, Marennes Oléron, Maison Amélie	18€
Plates de Belon N°2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec	24€

## ◆ SEA FOOD PLATTERS ◆

OYSTER TASTING	24€
2 spéciales Veules-les-Roses N°2, 2 Utah Beach N°3, 2 fines de claire N°3	
OYSTER BAR SPECIAL	27€
3 fines de claire N°3, 3 prawns, fish rillettes, whelks	
MASSILIA	55€
Half Canadian lobster, 5 prawns, 3 langoustines, whelks	
PETIT BAIGNEUR	49€
2 Utah Beach N°3, 2 fines de Claire N°3, 2 spéciales Gillardeau N°3, 4 prawns, 2 langoustines, whelks	
GRAND BAIN	98€
3 Utah Beach N°3, 3 fines de claire N°3, 2 plates de Belon N°2, 6 clams, 6 prawns, 2 langoustines, whelks and a half Canadian lobster	
PLEIN LARGE	159€
3 spéciales Gillardeau N°3, 3 spéciales Veules-les-Roses N°2, 3 fines de claire N°3, 3 plates de Belon N°2, 6 clams, 6 prawns, 4 langoustines, whelks and a half Canadian lobster	

## ◆ DINNER A LA CARTE ◆

### TO SHARE

Sea urchin tarama	16€
Sardinas, tomato and bottarga foccacia	19€
Fish rillettes and toasts	14€
Buccaneer's fish in cold cuts	17€
Fritto misto "Cinque Terre" and chickpea fries	29€
Caviar Kristal 30 g served with blinis and condiments	108€

### STARTERS

Creamy avocado, lemon dressing	16€
Colourful beetroot salad	16€
Chicory, Caesar's style	14€
Steamed purple artichoke, truffle dressing	19€
Heart of lettuce salad, avocado, shrimps and smoked salmon	26€
Camargue style clams with parsley	18€
Traditional fish soup, garlic croutons and rouille	26€
Smoked salmon, toasts and lemon cream	26€
Duck foie gras, seaweed and chutney	26€
Scrambled eggs with truffle	29€

### TARTARES

Tartare, as a starter or as a main course, prepared on the trolley	
Tuna tartare	22/28€
Beef tartare	20/26€
Our main course tartares are served with French fries or salad	

### MAITRE D' SPECIAL

Whole sea bream flamed with Pastis	41€
Lamb shoulder for two, chickpea	82€
Catch of the day	price upon demand

### MAIN COURSES

Vegetables couscous	22€
Macaroni with grilled prawns	26€
Meagre, green beans with parsley and garlic	29€
Sea bass with shellfish butter	36€
Turbot with meat juice and capers, traditional mashed potatoes	34€
Roasted whole Canadian lobster with lemon and laurel	59€
Free range chicken breast, truffle jus and traditional mashed potatoes	31€
Beef grilled rump steak, seaweed butter and chickpea fries	35€
Beef fillet, peppercorn sauce, French fries	49€

## THE SIGNATURE OF CHEF GERALD PASSEDAT

### BOUILLE ABAISSE DES AUFFES 75€

Garlic croutons, rouille, parmiggiano and soup served on the side

### SIDE DISHES

Chickpea fries, salad, steamed vegetables, mashed potato, French fries	7€
---	----

### DESSERTS

Aged cheese selection	13€
Île flottante with pink pralines	12€
Mandarine Impériale infused "Baba"	15€
Kiwi cucumber cold soup, yoghurt sorbet, meringue slivers	14€
Vanilla Napoleon	15€
Chocolate and praline entremets	13€
Lemon meringue pie	13€
Paris - Marseille	13€
Gourmet Bandol coconut flan	13€
Cheeky coffee	14€

## ◆ MENU BOUILLE ABAISSE DES AUFFES ◆

95€

Served from 19h00 to 21h45

### AVANT-GOUT

-  
Consommé Garum

---

### FIRST STEP

-  
Rock soup

---

### BOUILLE ABAISSE DES AUFFES

Garlic croutons, rouille, parmiggiano and soup served on the side

---

### KIWI CUCUMBER COLD SOUP

yoghurt sorbet, meringue slivers

Service depends upon generosity of the seas.

## ◆ SEA BAR MENU ◆

80€

Served from 19h00 to 21h30

Chef Passedat invites you to discover a selection of five creations  
inspired by the Mediterranean