

◆ 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€

◆ TOUR DE FRANCE DES HUITRES ◆

6 HUÎTRES PAR ASSIETTE

Utah Beach n°3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21€
Spéciales Gillardeau n°3, Charente-Maritime	30€
Fines de claire n°3, Marennes Oléron, Maison Amélie	19€
Plates de Belon n°2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec	24€

◆ LES PLATEAUX ◆

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 27€

3 fines de claire, bulots, 3 crevettes, rillettes de poisson

MASSILIA 59€

5 crevettes, 3 langoustines, bulots et un demi-homard canadien

PETIT BAIGNEUR 52€

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

◆ A LA CARTE ◆

POUR COMMENCER

Tarama d'oursin	16€
Sardinillas à la tapenade fumée et à la poutargue	19€
Rillettes de la mer	14€
Avocat aux agrumes	16€
Cœur d'artichaut, vinaigrette truffée	22€
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	23/29€
Tartare de bœuf	21/27€
Nos grands tartares sont accompagnés de frites ou de salade	

POUR CONTINUER

Couscous de légumes	22€
Macaroni aux gambas	29€
Bar au beurre de coquillages tendrement épicé	38€
Filet de turbot, câpres, mousseline de pommes de terre	36€
Homard canadien rôti au citron et au laurier	59€
Les pieds et paquets marseillais	30€
Suprême de volaille fermière, mousseline de pommes de terre, sauce truffée	31€
Bavette de bœuf grillée au beurre marin, pommes allumettes	35€

GARNITURES

Salade, légumes de saison, mousseline de pommes de terre, pommes allumettes	7€
--	----

POUR FINIR

Sélection de fromages affinés	13€
Millefeuille caramel et cannelle	14€
Chocolat Lutetia	14€
Religieuse aux fruits de saison	14€
Tarte au citron meringuée	14€
Cake marbré	14€
Le café canaille	14€

◆ DANS L'APRES-MIDI ◆

Tarama d'oursin	16€
Sardinillas à la tapenade fumée et à la poutargue	19€
Rillettes de la mer	14€
Bouquet de crevettes roses, les 6	18€

Salade fraîcheur, avocat, crevettes et saumon fumé	26€
Saumon fumé, crème citronnée	26€
Foie gras de canard, notes marines	26€
Brouillade à la truffe	29€
Macaroni aux gambas	29€
Bavette de bœuf grillée au beurre marin et pommes allumettes	35€
Tartare de bœuf ou de thon accompagné de frites ou salade	27/29€

Sélection de fromages affinés	13€
Millefeuille caramel et cannelle	14€
Chocolat Lutetia	14€
Religieuse aux fruits de saison	14€
Cake marbré	14€
Le café canaille	14€

◆ FORMULE DEJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI ◆

PLAT ET DESSERT 39€
SUGGESTION DU JOUR 32€

Suggestion du jour
ou
Pêche du jour en filet grillé, haricots verts et persillade
ou
Suprême de volaille fermière, vrai jus,
mousseline de pomme de terre

Dessert de notre vitrine au choix