

CARTE DES COQUILLAGES SEA FOOD MENU

Servis de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Bulots, 350 g - *Welks, 350 g* 13
- Palourdes, les 6 - *Clams, 6 pieces* 11
- Bouquet de crevettes roses, les 6 - *Prawns, 6 pieces* 18
- Langoustines pochées, les 5 - *Poached langoustines, 5 pieces* 28
- Homard bleu entier en bellevue, sauce cocktail 52
Whole bellevue blue lobster, homemade mayonnaise
- Tourteau mayonnaise 25
Crab, homemade mayonnaise

TOUR DE FRANCE DES HUITRES FRENCH OYSTER TOUR

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

LES PLATEAUX

DÉGUSTATION D'HUÎTRES 26

- 2 Plates de Belon n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3
2 Plate de Belon, 2 Utah Beach, 2 Fines de Claire

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 29

- 3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, tarama
3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, crab tarama

PETIT BAIGNEUR 49

- 2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 Veules-les-Roses n° 2,
4 crevettes, bulots, 2 langoustines
*2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Veules les roses N° 2,
4 prawns, whelks, 2 langoustines*

HOMARDIER 62

- 5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard bleu
5 prawns, 3 langoustines, whelks, half blue lobster

GRAND BAIN 98

- 3 Utah Beach n° 3, 3 Fines de Claire n° 3, 2 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes,
tourteau entier, 6 crevettes, 2 langoustines, bulots
*3 Utah Beach N° 3, 3 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2, 6 clams, whole
crab, 6 prawns, 2 langoustines, whelks*

PLEIN LARGE 169

- 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 bleu entier
*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 blue lobster*

LES ENTREES STARTERS

- Tarama d'oursin et fines herbes 18
Sea urchin tarama and fresh herbs

- Salade d'artichaut, noisettes et huile de noisette 22
Artichoke salad, nuts and hazelnut oil

- Salade Joséphine, crudités, chou chinois, coriandre fraîche,
vinaigrette citronnée 19
Vegetable salad, Chinese cabbage, fresh coriander, lemon dressing

- Foie gras de canard maison mi-cuit aux fruits d'été et ses toasts 26
Homemade duck foie gras with summer fruits, sourdough bread toasts

- Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé 18
Avocado, lemon dressing and puffed rice

- Burrata des Pouilles, tomates, fraises et basilic 26
Burrata Pugliese, tomatoes, strawberries and basil

- Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 27
Smoked salmon and light citrus cream

- Soupe de poissons, croûtons, rouille safranée et gruyère 24
Traditional fish soup, croutons, saffron "rouille" and Swiss cheese

- Gaspacho andalou 18
Traditional andalusian gazpacho

- Salade Juliette, mi-cuit de thon, haricots verts, crudités, olives et parmesan 32
Juliette salad, snacked tuna, vegetables, green beans, olives and Parmesan

- Palourdes cuisinées minute à la persillade 20
Clams "a la plancha" with parsley and garlic

- Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé 19
Burgundy snails, parsley butter

- 3 huîtres fumées, crème épaisse au vinaigre de Kombu 19
3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar

- Tartare de bar, vinaigrette de calamansi 29
Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing

- Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère 120
Oscietra caviar 30g, toasts and light cream

LES PLATS MAIN COURSES

- Tataki de thon aux parfums d'Asie 32
Tuna tataki, spicy Asian flavours

- Sole meunière, câpres et fines herbes 58
Meunière sole, capers and fresh herbs

- Filet de turbot Riviera, légumes d'été et bouillon safrané 41
Turbot fillet with Riviera sauce, summer vegetables and saffron broth

- Saumon grillé d'Isigny, haricots verts persillés 36
Grilled salmon from Normandy, green beans and parsley

- Homard bleu entier rôti dans ses sucs, pommes frites 64
Whole blue lobster roasted with cooking juice, French fries

- Macaroni all'arrabiata 22
Macaroni all'arrabiata

- Linguine alle vongole 28
Linguine alle vongole, white wine and parsley clams

- Linguine au homard bleu demi ou entier 42/64
Linguine with half or whole blue lobster

- Couscous de légumes aux épices berbères 23
Vegetables couscous flavoured with berber spices

- Steak tartare dans la bavette et ses condiments 26
Traditional beef tartare and condiments

- Carpaccio de boeuf charolais, roquette, olives taggiasche et parmesan... 31
Beef carpaccio, rucola, olives and Parmesan

- Suprême de poulet fermier rôti aux tomates et romarin, pommes purée 38
Roasted free range chicken breast, tomatoes, rosemary and mashed potatoes

- Bavette de boeuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites 38
Grilled flank steak and french fries

- Piccata de veau au citron et à la sauge 38
Veal piccata with lemon and sage

- Filet de boeuf sauce au poivre, pommes sautées 59
Beef filet, pepper sauce and sauteed potatoes

Supplément garnitures 7

- Pommes frites, purée de pommes de terre, haricots verts,
fricassé de légumes, salade verte, courgettes aux pignons de pin
*Side dishes
French fries, mashed potatoes, green beans, vegetables fricassee
green salad, roasted zucchini salad and pine nuts*