

ENTRÉES

- Salade Niçoise revisitée 16,90 €
(tomate cerise, salade, thon frais, œuf mollet
anchois, ciboules, poivrons, olives)
- Saumon fumé maison 16,90 €
- Camembert à la crème de
truffe rôti au four (à partager apéro) 16,90 €
- Salade de poulpe aux légumes confits
et vinaigrette à l'huile truffée 16,90 €
- Carpaccio de poisson sauce vierge 16,90 €
- Assiette de couteaux en persillade 16,90 €
(selon arrivage)
- Poêlée de la mer au pistou 19,90 €
(Moules, couteaux, palourdes, poulpe, crevettes)
- Salade marine 19,90 €
(Saumon fumé, salade poulpe,
carpaccio de poisson, gambas)
- Huîtres n°3 Gillardeau les 6 20,90 €
- Huîtres n°3 Gillardeau les 9 29,90 €
- Huîtres n°2 Marennes d'Oléron les 6 15,90 €
les 9 22,90 €
- Bouquet de crevettes 9 pièces 17,90 €

POÊLÉE DE LA MER AU PISTOU

19,90 €

■
Idéal Apéro

MENU ENFANT

15,90 €

(servi jusqu'à 10 ans)

- Steak haché frais
ou Filet de poisson
- 1 boule de glace

ASSIETTE GRAND LARGE

30,90 €

- 1/2 homard (du vivier),
saumon fumé, salade de poulpes

MENU DECOUVERTE 57,50 €

- Salade Marine (Saumon fumé maison,
Salade de poulpe, Carpaccio de poisson, Gambas)
- Homard du vivier grillé / environ 500 grs
- Dessert au choix

FORMULE DU MIDI 19,90 €

(sauf week-end et jours fériers)

- Plat du Jour
- Fromage ou dessert jour

COQUILLAGES

PLATEAU L'ARBANAIS 110,00 € / Pour 2 personnes

- 15 Marennes d'Oléron n°2 / 10 palourdines
- 12 bulots / 9 crevettes
- 1 homard du vivier (environ 500gr)

PLATEAU GRAND BAIE 27,90 €

- 6 Huitres / 4 Crevettes
- 6 Palourdines / 10 Bulots

- Assiette bulots/crevettes (10 bulots, 5 crevettes) 17,90 €
- Assiette Mareyeur 20,90 €
(3 huîtres, 3 palourdines, 6 bulots, 3 crevettes)

PLATEAU ROYAL 51,90 €

- 7 Huitres / 6 Palourdines / 10 Bulots / 4 Crevettes / 1/2 Homard du vivier

CÔTÉ MER

- Linguini del mare 24,90 €
- Tartare de thon façon Thaï 24,90 €
- Cabillaud à la plancha et risotto truffé 31,00 €
- Mi-cuit de thon façon Thaï 26,90 €
- Risotto safrané aux gambas 28,90 €
- Poisson grillé (*Sauvage uniquement*) les 100 grs / 9,90 €

(Selon arrivage : Loup, Dorade, St-pierre, Chapons, Pagre, Pageot, etc.)

Tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures.

■ **PARILLADA DE POISSONS GRILLÉS 31,90 €**
Filets de poisson (selon arrivage), calamars, Grosse Gambas, St-jacques et garniture du Chef

CÔTÉ MER



■ **PARILLADA ROYALE 47,90 €**
1/2 Homard grillé du vivier, Filets de poisson (selon arrivage),
St-Jacques, Calamars, Garniture du Chef

CRUSTACÉS DU VIVIER «PLATS SIGNATURE»

■ Homard à la plancha 50,90 €
■ Pâtes au homard 52,90 €

SUR COMMANDE

ÉPAULE D'AGNEAU
FACON MÉCHOUI 59,00€

■ Garniture du chef
■ pour 2 personnes

CÔTÉ TERRE

■ Filet de bœuf grillé avec os à moelle	29,90 €
■ Filet de bœuf grillé	27,90 €
■ Filet de bœuf sauce morilles	31,00 €
■ Filet de bœuf façon rossini (filet de bœuf, foie gras)	32,00 €
■ Magret de canard grillé	27,90 €
■ Magret de canard laqué, miel de Provence	29,90 €

Tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures.

DESSERTS MAISON

■
**GATEAU
D'ANNIVERSAIRE
SUR COMMANDE**
(min. 4 pers)

par personne 11,00 €

■ Moelleux fondant aux deux chocolats	9,90 €
■ Crumble de pommes caramélisées	9,90 €
■ Méli-mélo d'agrumes à la verveine	9,90 €
■ Parfait à la mandarine et citron vert	9,90 €
■ Café gourmand	9,90 €
■ Thé gourmand	11,90 €
■ Colonel (3 Boules sorbet citron, vodka)	10,90 €
■ Williamine (3 Boules sorbet poire, alcool de poire)	10,90 €
■ Bailey's (Glace vanille, chocolat, café, Bailey's, chantilly)	10,90 €
■ Coupe des îles (3 Boules rhum-raisin, rhum vanille)	10,90 €
■ Mont Blanc (3 Boules vanille, crème de marrons, chantilly)	9,90 €
■ Coupe gourmande (Glace forêt noire, Brownies, coulis myrtille, chantilly)	10,90 €
■ Baba au Rhum, crème diplomate	10,90 €
■ Coupe 3 boules	7,90 €
■ Coupe 2 boules	5,90 €
■ Coupe 1 boule	3,40 €
■ Coupe chantilly	4,90 €
■ Supplément chantilly	2,00 €

NOS PARFUMS DE GLACES

■ Vanille, Chocolat, Café, Rhum-raisin
Fraise, Pistache, Citron, Poire,
Caramel, Mandarine de Sicile.

FROMAGE

■
Crottin de chèvre
mariné à l'huile d'olive,
salade mesclun

■
**PROFITEROLES
AU
CHOCOLAT**
10,90 €