

LES ENTREES ET LES SALADES

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	9,00
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	15,00
SALADE VERTE OU SALADE DE TOMATES	5,50
ASSIETTE CATALANE (Poivrons, Aubergines à l'huile d'olive, Jambon cru)	12,50
SALADE GOURMANDE (Salade verte, Chèvre chaud, Magret fumé)	13,50
SALADE TOSCANE (Tomates, Mozzarella, Jambon cru, Basilic, Huile d'olive)	12,50
SOUPE DE POISSONS (Rouille, Ail, Croûtons, Fromage rapé)	13,00

LES FRUITS DE MER

L'ASSIETTE DU PIRATE ET SON AÏOLI (12 BULOTS)	9,50
BOUQUET DE CREVETTES	9,50
COQUILLE PERLIERE (6 HUITRES)	9,00
PROMENADE DE LA MER (6 HUITRES & 6 MOULES DE MER)	12,50
FIERTE DE LA MER ET SA MAREE : « LE PLATEAU » (6 HUITRES, 6 MOULES, 4 CREVETTES, 8 BULOTS) Avec aïoli, mayonnaise, citron et vinaigre à l'échalote	19,50
Sur le plateau vous pouvez ajouter :	
1 HOMARD	+14,50
6 HUITRES	+9,00
BOUQUET DE CREVETTES	+9,50

LE TITAN DES MERS

47,50

Service compris / Portion de frites supplémentaire 3,00 €

LES VIANDES

ENTRECOTE Grillée, Frites ou Tagliatelles	20,50
COTE DE TAUREAU 450G (sauce: anchoïade, roquefort, poivre vert)	24,50
TARTARE DE BOEUF coupé aux couteaux, 200 G	15,50
TARTARE DE BOEUF coupé aux couteaux, 360G XXL	20,50
MAGRET DE CANARD grillé, frites	20,50
STEACK haché Angus façon bouchère, frites ou tagliatelles	11,50
BURGER CARNIVOR steack haché Angus, salade, tomate oignons confit	16,50
Fromage et sauce.	
CARPACCIO DE BOEUF Huile d'olive, citron, poivre 5 baies	16,00
Supplément Sauce Maison : Roquefort ou Poivre vert	2,50

LES POISSONS ET CRUSTACES

FISH BURGER poisson tranche de lard, salade tomate, sauce	17,50
FILETS DE SOLE TROPICALE Sauce Meunière, Riz	16,00
FILET DE LOUP DE MER A LA PLANCHA, Riz	16.50
SEICHES a la persillade , ou aux chorizo, Riz	18.50
12 CALAMARS à la Romaine, Riz	13,50
6 GAMBAS à l'Ail, Riz	19,00
6 GAMBAS Flambées, au cognac ou pastis crème Riz	19,50
4 GAMBAS & 4 LANGOUSTINES Grillées au Basilic, Riz	23,50
7 NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES à la Persillade, Riz	20,50
TAGLIATELLES AUX FRUIT DE MER	15,50
PARILLADA Thon, Saumon, Espadon, lamelle d'encornet, frites ou riz	22,50
ASSIETTE BRESCOU Couteaux, frites, Salade	15,50
THON MI CUIT (cru intérieure) Thon graine de sésames, frites, salade	16,50
SAUMON EN GRAVLAX Saumon, baies roses, frites, salade	18,50

NOS 27 RECETTES DE MOULES SERVIES AVEC FRITES

1,5 Kg de Moules (avant cuisson)

Moules de Mer en provenance directe du producteur

1/ MOULES CITRON (Moules, Citron)	12,00
2/ MOULES A LA CREME (Moules, crème, vin blanc, ail, persil)	13,50
3/ MOULES MARINIÈRES (Moules, vin blanc, ail, persil)	9,50
4/ MOULES BLONDES (Moules, crème, bière, ail, persil)	14,00
5/ MOULES CORAIL (Moules, bière, crème, moutarde)	14,50
6/ MOULES CURRY (Moules, crème, curry)	15,00
7/ MOULES PISTOU (Moules, tomate, crème, ail, persil, basilic, kirsch)	15,50
8/ MOULES LARZAC (125g de Roquefort/Per (Moules, roquefort, crème, vin blanc)	17,00
9/ MOULES INDIENNES (Moules, crème, épices safranées, paprika, gingembre, piment, raisin)	17,50
10/ MOULES CAMPAGNARDES (Moules, lardons, oignons, champignons, crème, vin blanc)	17,50
11/MOULES CREMEUSE AUX POIREAUX (Moules, crème, vin blanc, fumet de crustacé, échalottes, poireaux)	17.50

Service compris / Portion de frites supplémentaire 3,00 €
Le couvert supplémentaires : 5.00 €