Salades



Thon

8

Dessert



Coupe de Glaces ou sorbets artisanales

7 €



Artisanal Ice Creams or Sorbets

10 €

Desserts



Tiramisu

29

Pizza



Jardin



Pizza française

Salade



Salade

9

Plats de poisson



Croquettes de poisson

7



Thon grillé

9

Fruits de mer



Fruits de mer

Boissons



Une demi-bouteille d'eau

Plats végétariens



Plat végétarien

9

Starters



Plaque

Starter

Grilled Eggplant carpaccio flavoured with truffle oil, ripened Mimolette	15 €
Ceviche d'Espadon « Pays », cebettes, fruits de la passion, vinaigre de xérès.	17 €
Burrata des Pouilles gr, belles tomates d'antan ,huile d'olive pesanto	16 €
Soupe de Poissons pêchés en Méditerranée, rouille et petits croutons	15 €
Tartare de Thon Rouge, avocat, mangue, oignon rouge, sauce ponzu	18 €
Salade Niçoise de la Riviera, mi cuit de thon et sa fraicheur de légumes	18 €

Main Course

Sole de roche « pêche petit bateau » meunière ou grillée, pommes de terre grenailles rissolées	39 €
Risotto minute arborio crémeux à la courgette pays belles gambas rôti, palourdes en marinière, roquettes et tomates cerises	26 €
Tagliatelles fraiches aux palourdes et petits encornets, jus de coquillages et fines herbes,	28 €
Tataki de Thon Rouge new style, wok de légumes aux saveurs d'Asie,	27 €
Pavé de Merlu de nos côtes rôti, tomate arabiata, purée et sauce chimichuru,	24 €
Aioli garni, légumes tournées « pays »	25 €
Magret de Canard Français entier poêle, douceur de panais à la vanille bourbon, écorce de chocolat,	26 €
Suprême de Poulet Fermier de l'Aveyron rôti comme à la maison, purée et son nid de sauce,	24 €

Breakfast Bites



Fruits frais

Alcoholic Beverages



Bouteille de champagne

85

65

Café



Café

3

98

€

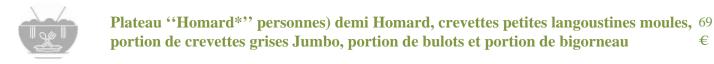
Plateaux de Fruits de Mer et Crustacés

bigorneaux.

Plateau "Ecailler" personne) huîtres Fines ou Creuses portion de bulots, moules d'Espagne, amandes, crevettes petites	27 €
Plateau « Royal » à personnes) huîtres Spéciales de Claire huîtres Fines de Claire huîtres Fines de Claire homard environ, Tourteau ou Araignée de Mer environ, langoustines, crevettes moyenne	145 €
Plateau "Cabane*" personne) huîtres Fines ou Creuses palourdes, amandes, moules d'Espagne, crevettes langoustine bulots. Portion de crevettes grises, portion de	39



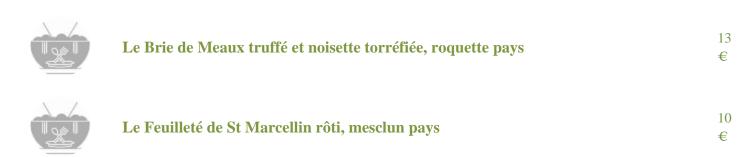
Plateau "Prestige*" personnes) huîtres Spéciales de Claires amandes, moules d'Espagne, palourdes, praires, portion de : bulots, crevettes grises, bigorneaux, crevettes petites langoustines



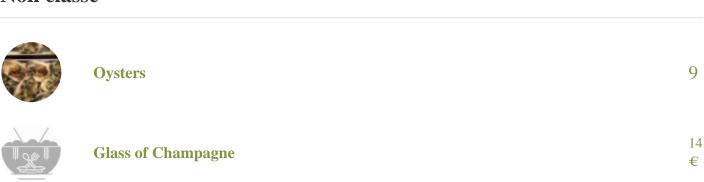
Share or not to Share...Moment de Partage à Deux

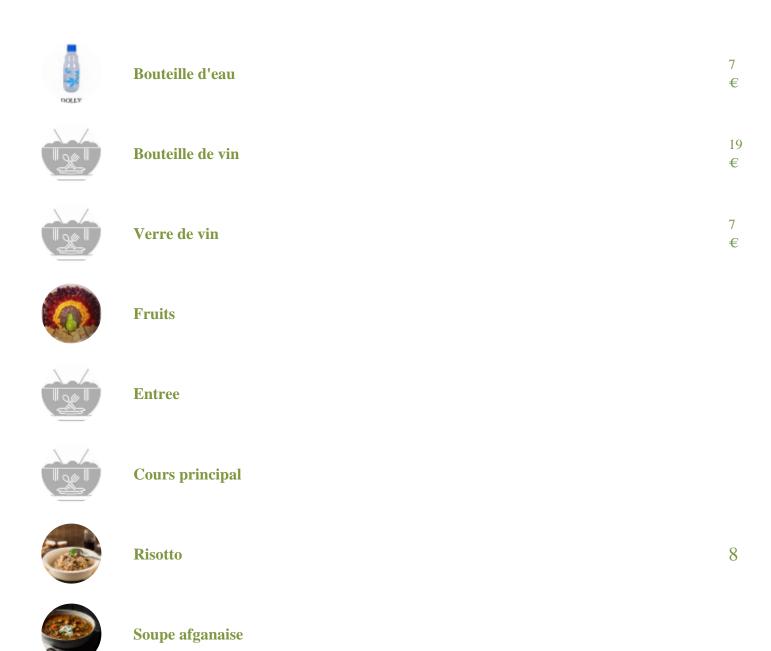
Nos Poissons Sauvages présentent sur plateau selon arrivage, les	10 €
Tomahawk Black Angus « Irish », marinée puis grillée, frites maison et mesclun « pays » ,	§ 96 €
Crustacés de notre vivier, Langouste Royale, Homard Breton, cuit poêlé « à la mauricienne »	65 €
Belle Assiette Degustation d'entrée, selon le moment et l'inspiration du chef,	28 €

Le Coin Fromager



Non classé





Desserts