

Fruits de mer

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRES MOYENNES N°3 6 PIÈCES / 12 PIÈCES
2 mois à raison de 10 à 15 huîtres par m2 GROSSES N°2 6 PIÈCES / 12 PIÈCES

LES HUÎTRES SPECIALES DE CLAIRES MOYENNES N°3 6 PIÈCES / 12 PIÈCES
6 mois à raison de 3 à 5 huîtres par m2, plus charnues, ce qui donne un goût de terroir particulièrement apprécié des gourmets

Entre 20 € à 45 €

LES COQUILLAGES La mer a ses humeurs. Tous nos produits sont disponibles sous réserve d'arrivage.

CREVETTES GRISES (100gr)

MOULES D'ESPAGNE (12 pièces)

BULOTS (environ 5 pièces/ 100gr) cuits maison

LANGOUSTINE (1 pièce)

BIGORNEAUX (100gr)

Entre 9 € à 6 €

Entrées

BOUQUET DE CREVETTES ROSES MAYONNAISE

Assorted shrimps with homemade mayonnaise.

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES, MAÏS CROQUANT & PATATE DOUCE ...

Sea bream ceviche with citrus fruit, crispy corn & sweet potato.

MOZZARELLA BURRATA ET JAMBON.....

Mozzarella burrata crémeuse, jambon blanc à la truffe d'été Tuber Aestivum.

Burrata mozzarella, summer truffle (Tuber Aestivum) flavoured white ham.

FRITTO MIXTO

Anchois frais, calamars, crevettes frits & sauce tartare.

Fresh anchovies, calamari, shrimp fried & tartar sauce.

Entre 20 € à 27 €

Salades

SALADE MEDITERRANEEN

Tomates, pastèque, feta AOP, pousses d'épinards, câprons & olives.

Tomatoes, watermelon, feta cheese, spinach leaves with capers & olives.

SALADE VÉGAN.....

Lentilles, avocat, betterave crue, courgettes, mélange japonais, petits pois, graines & vinaigrette au sésame.

Lentils, avocado, raw beetroot, zucchini, Japanese salad blend, peas, melted seed & sesame dressing.

SALADE CAESAR.....

Salade romaine, poulet pané, tomates, lard rôti, croûtons & Grana Padano.

Caesar chicken salad, tomatoes, crispy bacon, crusty bread & Grana Padano.

Entre 19€ à 22 €

Banc de Fruits de mer

DÉCOUVREZ NOS PLATEAUX COMPOSÉS

L'ASSIETTE DÉCOUVERTE Pour 1 personne

3 Huîtres fines de claire N°3
3 Huîtres spéciales de claire N°3
3 Crevettes roses
3 Moules d'Espagne

LE CLASSIC Pour 1 personne

3 Fines de claires moyennes n°3
3 Spéciales de claires moyennes n°3
3 Crevettes roses
50gr Crevettes grises
50gr Bigorneaux
1 Langoustine

LE PLATEAU DE LA MER Pour 1 personne

3 Huîtres fines de claire N°3
3 Huîtres fines de claire N°2 grosses
3 Crevettes roses
50gr Crevettes grise
50gr Bigorneaux
6 Moules d'Espagne
1 Langoustine
5 Bulots (100gr)

LE PLATEAU ESPUMA Prévu pour 2 personnes

6 Huîtres fines de claire N°3
6 Huîtres fines de claire N°2 grosses
6 Crevettes roses
100gr Crevettes grises
100gr Bigorneaux
8 Moules d'Espagne
2 Langoustines
10 Bulots (200gr)

LE PLATEAU ROYAL Prévu pour 2 personnes

6 Fines de claires moyennes n°3
6 Spéciales de claires moyennes n°3
6 Huîtres fines de claire N°2 grosses
8 Crevettes roses
100gr Crevettes grises
100gr Bigorneaux
10 Moules d'Espagne
2 Langoustines
10 Bulots (200gr)
1 Homard entier du vivier

SUPPLÉMENT 1/2 HOMARD DU VIVIER

Entre 30 € à 160 €

Pizzas

MARGARITA

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte.

Tomato sauce, mozzarella Fior di latte.

ZUCCA

Pizza au charbon, sauce tomate, courgettes, mélange de champignons, pousses d'épinard & Grana Padano.

Charcoal paste, tomato sauce, grilled zucchini, funghi, spinach & Grana Padano.

DIAVOLA

Sauce tomate, mozzarella, cantal & salami piccante.

Tomato sauce, mozzarella, cantal cheese & spicy salami.

REGINA GUSTOSA

Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon blanc à la truffe d'été Tuber Aestivum & champignons de Paris.

Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, summer truffle (Tuber Aestivum) flavoured white ham & Paris mushrooms.

KRAKEN

Pizza au charbon, sauce tomate, mozzarella, poulpe grillé, tomates cerise & persillade.

Charcoal paste, tomato sauce, mozzarella, grilled octopus, cherry tomatoes & parsley.

ESPUMA

Tomate, crevettes sautées à l'ail, peperoncini & mini mozzarella.

Tomato, grilled shrimps with garlic, peperoncini & mini mozzarella. 🌶️

TARTUFA

Pizza blanche, lamelles de truffe d'été Tuber Aestivum, cantal et mozzarella, roquette fraîche.

Focaccia, cantal cheese, summer truffle Tuber Aestivum, mozzarella & arugula salad.

La pâte au charbon est une pâte à pizza réalisée avec du charbon végétal, celui-ci est utilisé dans les préparations depuis l'antiquité car il est reconnu pour faciliter la digestion et possède des propriétés détoxifiantes.

Entre 17 € à 26 €

Pâtes

GNOCCHI FRAIS AU PESTO VERDE à la pistache

Fresh gnocchi with pistachio pesto verde.

RIGATONI FRAIS A LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ Tuber Aestivum

Fresh rigatoni with a summer truffle (Tuber Aestivum) sauce.

PAPPARDELLE AU HOMARD à la bisque, 1/2 Homard grillé de notre vivier

1/2 lobster from our fish tank and pappardelle with bisque sauce.

Entre 21 € à 37€

Pour les enfants

..... 16,00€

jusqu'à 11 ans – until 11 years old

AIGUILLETES DE POULET FRITES OU MINI PIZZA MARGARITA OU PENNE À LA TOMATE

+ 1 Soda + 1 boule de glace

Homemade breaded chicken & French fries or mini pizza Margarita or Pasta and tomato sauce
+ 1 Soda +1 scoop of ice cream

Viandes

TARTARE DE VEAU COMME EN ITALIE frites et salade

Veal tartare like in Italy with French fries and salad.

FILET MIGNON DE COCHON purée et légumes de saison et jus court au romarin

Pork tenderloin with rosemary gravy, mashed potatoes and seasonal vegetables.

ENTRECÔTE (environ 300gr) frites et salade

French sirloin steak 300gr with French fries and salad.

Entre 23 € à 29€

Poissons

MOULES MARINIÈRES légèrement crémées, frites

Mussels cooked in white wine with oignons & cream and French fries.

PAVÉ DE THON À LA NIÇOISE

Sauce tomate aux olives et basilic, panisses.

Fresh Tuna steak « À LA NIÇOISE » tomato sauce with olives and basil, chickpeas fries.

CABILLAUD RÔTI ET SON JUS IBÉRIQUE

Jus poivrons rouges et jaunes, lanières de chorizo et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.

Cod fish, red and yellow pepper & chorizo strips jus and potatoes with olive oil.

NOIX DE SAINT-JACQUES

Snackées, spaghettis de courgettes, tomates, truffe d'été Tuber Aestivum et pomme de terre suédoise.

Scallop Shells, spaghetti of zucchini, tomatoes, summer truffle Tuber Aestivum and Swedish potatoes.

DAURADE FARCIE GRILLÉE ENTIÈRE

Désarêtée, farce verte épinard, pistou et Grana Padano, accompagnée de purée et salade d'herbes folles.

Royal Sea bream stuffed with spinach, pesto & Grana Padano whole grilled, mashed potatoes & salad.

HOMARD GRILLÉ de notre vivier flambé à votre table

Purée de pommes de terre maison et légumes de saison.

Grilled lobster flambé in front of you, homemade mashed potatoes and seasonal vegetables.

LOUP GRILLÉ POUR 2 PERSONNES découpé à votre table

Purée de pommes de terre maison et légumes de saison.

Grilled sea bass for two people, homemade mashed potatoes and seasonal vegetables.

Entre 23 € à 92€

Desserts

CRÈME CARAMEL & CRUMBLE COCO

Homemade caramel cream and coconut crumble.

TIRAMISU ET ÉCLATS DE CHOCOLAT

Homemade Tiramisu & chocolate flakes.

LE FAMEUX GÂTEAU À L'ORANGE.....

Boule de glace yaourt, miel et noisettes.

Our famous orange cake with a scoop of yogurt ice cream, honey and hazelnuts.

TARTE AU CHOCOLAT & CAMEL.....

Chocolate & caramel tart.

BISCUIT SABLÉ Poires au sirop, crème mascarpone, caramel beurre salé

Shortbread, pears in syrup, mascarpone cream & salted butter caramel.

TARTE AUX POMMES FLAMBÉE AU GRAND MARNIER.....

« Grand Marnier » flambéed Apple Pie.

ENTREMET FRUITS ROUGES.....

Ganache vanille, coeur de fruits rouge, biscuit, madeleine citron vert & framboise.

Red berries dessert with vanilla, biscuit, lime & raspberry Madeleine.

Entre 10 € à 11,50€

Glaces

AMARENA Glace vanille, cerises Amarena et sirop

Vanilla ice cream, Amarena cherry & syrup.

CAMELMOI Caramel beurre salé, chocolat, cookie et chantilly

Salted butter caramel ice cream, chocolate, cookie and whipped cream.

SPECTACOLO glace vanille et noisettes caramélisées, caramel & speculos

Vanilla ice cream and caramelized hazelnuts, caramel & speculoos.

PASSIONATA glace passion, glace coco, chantilly, crumble coco et Rhum

Passion fruit ice cream, pineapple ice cream, fruit and Rum.

Entre 13 € à 14,5€

GELATTO ARTIGIANALE de la MAISON NEIGE AZUR

2 BOULES 2 scoops	7,50€	Chocolat <i>Chocolate</i>	Citron <i>Lemon</i>
3 BOULES 3 scoops	9,50€	Caramel beurre salé	<i>Salted butter caramel</i>
SORBET ARROSÉ 3 boules	14,00€	Passion <i>Passionfruit</i>	Yogourt <i>Yogourt</i>
3 scoops + Alcool		Noix de Coco <i>Coconut</i>	Fraise <i>Strawberry</i>
		Vanille <i>Vanilla</i>	