

SEAFOOD

PLATTERS

Seafood Platter	59 €
<i>Oysters, shellfish, ½ crab, langoustines, shrimps, whelks, winkles</i>	
Cooked Seafood Platter	57 €
<i>½ Crab, langoustines, shrimps, whelks, winkles</i>	
Seafood Plate	39 €
<i>Oysters, shellfish, langoustine, shrimps, whelks, winkles</i>	
Extra charge Cooked Half Lobster	see board
Extra charge Cooked Whole Lobster	see board

SHELLFISH

Raw Mussels from Spain	13.50 €
Dog cockles	11.50 €
Palourde Clams	19 €
Whelks with mayonnaise	19 €
Winkles	13 €
Shrimp cocktail	22 €
Langoustines with Mayonnaise	30 €
Crab & Mayonnaise	24 €

OYSTERS

Spéciales Joël Dupuch - N°3	
■ 6 pieces	17 €
■ 9 pieces	23 €
■ 12 pieces	30 €
Spéciales Gillardeau - N°4	
■ 6 pieces	23 €
■ 9 pieces	33 €
■ 12 pieces	43 €
Ostra Regal - N°3	
■ 6 pieces	24 €
■ 9 pieces	36 €
■ 12 pieces	46 €
Tasting Plate	
Joël Dupuch – Gillardeau – Ostra Regal	
■ 6 Pieces	22 €
■ 12 pieces	40 €
Side Grilled sausage	4 €

■ KIDS MENU (-10 years old) 14 €

Fish or meat with side & ice cream, two scoops

■ TO SHARE...OR NOT !

Jamón Iberico Pata Negra 19 € Fried Calamari 19 € Red tuna rillettes 19 €

STARTERS

Homemade fish soup, <i>grated Catalan Tomme cheese, rouille, croutons</i>	14.00 €
Tomato composition <i>avocado cream, Kalamata olive, raspberry vinaigrette</i>	18.50 €
Wild prawn carpaccio, <i>citrus fruit segments, passion fruit sorbet with Timut pepper</i>	20.50 €
Crab & avruga tartare, <i>mango, coriander, shellfish aspic & cauliflower cream</i>	22.00 €
Foie gras terrine, <i>almond milk and black lemon, brioche and seasonal chutney</i>	23.00 €
Perfect egg, <i>smoked burrata foam, cucumber & wasabi vinaigrette</i>	17.50 €
Japanese plate <i>Composition of Sushi, Maki & Sashimi</i>	25.00 €
Sashimi Tasting	21.00 €
Caviar Ebene from « Le Moulin de la Cassadote » (30 gr.) <i>With warm potatoes and churned butter from Isigny</i>	98.00 €
■ Vegetarian Dish	19.50 €

FISH

Semi-cooked red tuna, <i>flamed sushi rice, daikon radish marinated with lime and tamarind brown jus</i>	35.00 €
Sole from the Atlantic Ocean <i>Grilled or Meunière</i>	42.00 €
Grilled octopus, <i>ribbed tomato, broccolini, mini marinated bell peppers & rocket creamy soup</i>	37.00 €
Blue lobster from our fishpond <i>slightly roasted Sainte-Croix-du-Mont wine sauce</i>	See Menu Board

MEAT

Grilled Rib Steak <i>Homemade French fries with bearnaise sauce, shallots</i>	33.00 €
Whole duck breast, <i>artichoke mousseline, smoked nectarine, red pepper brown jus</i>	32.00 €
Beef Tartare <i>Fresh French fries & salad</i>	25.00 €
Veal rib steak, <i>corn light foam, brioche, red fruit tartare & cucumber, brown jus with cardamom</i>	29.50 €

DISHES FOR TWO

Grilled turbot <i>Sautéed vegetables and bearnaise sauce on sand shrimps</i>	80.00 €
Roast lamb shoulder <i>Potato mousse with rosemary & lamb jus</i>	72.00 €
Prime rib of beef for two (±1.100 kg) <i>Fresh French fries with bearnaise sauce, shallots</i>	78.00 €

DESSERTS

Selection of fine cheeses	13 €
Bourbon vanilla crème brûlée	10 €
Pinasse Profiteroles	13 €
Floating Island	12 €
Praliné crisp, <i>milk chocolate, salted butter caramel</i>	13 €
Strawberry tart	13 €
<i>Light vanilla cream, strawberry sorbet</i>	
Cafe gourmand	14 €
Irish Coffee (Jameson)	12 €

ICE CREAMS

Dame Blanche <i>Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	10 €
Poire Belle Hélène <i>Vanilla ice cream, pear, vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	10 €
Pêche Melba <i>Vanilla ice cream, peach, red berry coulis, whipped cream</i>	10 €
Café Liégeois <i>100% Arabica coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream</i>	10 €
Chocolat Liégeois <i>Chocolate ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	10 €
Antillaise <i>Rhum & Grape ice cream, passion fruit & coconut ice cream, banana, whipped cream</i>	10 €
Colonel Bowl <i>Lime sorbet, vodka</i>	12 €
Three scoop ice cream bowl <i>Choice of sorbet or ice cream</i>	7.50 €

White wine

	Glass 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
BORDEAUX BLANC				
Ch. de Lestiac - 2019.	5,50 €		25 €	
ENTRE DEUX MERS				
Ch. Rauzan Despagne	6 €	16 €	30 €	
GRAVES				
Ch. de Landiras - 2021.	6,50 €		32,50 €	
Ch. Chantegrive - 2018		19,50 €	38 €	
PESSAC-LÉOGNAN				
Ch. Bruilleau - 2019.	7,50 €		39 €	
Abeille de Fieuzal.		25 €	49 €	
Ch. Carbonnieux - 2019.			60 €	
Clémentin de Pape Clément - 2018.			67 €	
IGP CÔTES DE GASCOGNE				
Dne. du Tariquet Ugni Blanc.			26 €	
Dne. du Tariquet 1 ^{er} Grives	6 €		29 €	
SAUTERNES				
Ch. Bastor Lamontagne - 2016	9,50 €		47,50 €	
SANCERRE				
Ch. de Sancerre - 2020			47 €	
POUILLY FUMÉ				
Ch. la Doucette - 2019.			49 €	
MONTAGNY 1er CRU				
Domaine Laurent Cognard - 2019.			56 €	
CHABLIS				
Simonnet Fèbvre - 2017 1 ^{er} Cru			49 €	
Grand Regnard - 2020			59 €	
BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR				
Puligny Montrachet "Sous le Puits" - 2017.			92 €	
Meursault "Goutte d'Or" - 2017			92 €	
Corton Charlemagne - 2017.			125 €	
CÔTES DU RHÔNE - CONDRIEU				
Guigal - 2018			84 €	
CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE				
Chevalier de Sterimberg - 2017/18			88 €	
CROZE HERMITAGE				
La Mule Blanche - 2020.			58 €	
ARDÈCHE				
Grand Ardèche (Chardonnay) - 2019.	7,50 €		37 €	75 €
ALSACE - GEWURZTRAMINER				
Vendanges tardives Trimbach - 2011/15			85 €	
Rosés				
			75 cl	
BORDEAUX ROSÉ				
Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé			25 €	
CÔTES DE PROVENCE				
Charme des Demoiselles	6 €		29,50 €	
Whispering Angel (Caves d'Esclans).			43 €	89 €
BANDOL				
Domaine d'Ott.			52 €	
CORSE				
Domaine Culombu Tribbierra.			29 €	

Red wine

	Glass 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
CADILLAC / CÔTES DE BORDEAUX				
Ch. de Lestiac - 2016.	5,50 €		25 €	
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)			28,50 €	
CÔTES DE CASTILLON				
Ch. Joanin Bécot - 2014/15.			38 €	
CÔTES DE BOURG				
Ch. Les Eyquems - 2018.			26 €	
CANON FRONSAC				
Ch. Haut Francarney - 2016/19.			42 €	
SAINT-ÉMILION				
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus		26,50 €		
Ch. Jean Voisin - 2016.		50 €		
Dragon de Quintus - 2014		62 €		
Ch. l'Arrosée - 2010		85 €		
Ch. Grand Mayne - 2015		75 €		
Ch. Chauvin - 2001		90 €		
Ch. Chauvin - 2015		70 €		
Ch. Clos de l'Oratoire - 2015.		78 €		
Ch. La Clotte - 2015.		98 €		
Ch. Canon la Gaffelière - 2010		125 €		
Ch. Canon - 2010		167 €		
Clos Fourtet - 2010		149 €		
Ch. Pavie Macquin - 2010		150 €		
Ch. Pavie Decesse - 2010.		245 €		
Ch. Pavie - 2010		390 €		
LALANDE DE POMEROL				
Ch. Fleur de Bouärd - 2015/16.		54 €		
POMEROL				
Ch. de Sales - 2014	9,50 €		48 €	
Ch. L'Évangile - 2010.		320 €		
Ch. Le Gay - 2010		167 €		
Ch. La Conseillante - 2010		267 €		
Vieux Château Certan - 2010.		353 €		
GRAVES				
Ch. de Landiras - 2015/19.	6,50 €		32 €	
Ch. Chantegrive		19,50 €	37 €	
Ch. Mejean - 2018.	8,50 €		42 €	
AOC PESSAC-LÉOGNAN				
Château Baret - 2015		38 €		
Château Haut-Bergey - 2015		42 €		
Esprit de Chevalier - 2018		54 €		
Ch. Lagarde - 2012		52 €		
Ch. Haut de Smith - 2014.		58 €		
Ch. Abeille de Fieuzal - 2018.		52 €		
Ch. Seguin - 2016		56 €		
Ch. Brown - 2016		58 €		
Ch. Carbonnieux		60 €		
Ch. de Fieuzal - 2015/18		80 €		
Ch. Pape Clément - 2010.		180 €		
Ch. Pape Clément - 2016.		130 €		

Red Wine

	Glass 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
HAUT-MÉDOC				
Ch. Tour Haut Caussan - 2010			47 €	
Ch. Villambis - 2015.			39 €	
Ch. Belgrave - 2010.			80 €	
Ch. La Lagune - 2010			120 €	
LISTRAC				
Ch. Fonréaud - 2011			38 €	
MOULIS				
Ch. Maucaillou - 2015			68 €	
Ch. Poujeaux - 2015			75 €	
SAINT-ESTÈPHE				
Ch. Tour de Marbuzet - 2016	9,50 €		48 €	
Ch. Lafon Rochet - 2005			105 €	
Ch. Lafon Rochet - 2009			95 €	
Ch. Lafon Rochet - 2010			100 €	
Ch. Lafon Rochet - 2015.			80 €	
Cos d'Estournel - 2010			329 €	
Ch. Montrose - 2005.			235 €	
Ch. Montrose - 2010			260 €	
Ch. De Pez - 2016 (Magnum)			125 €	
SAINT-JULIEN				
Les Fiefs de Lagrange - 2018			60 €	
Ch. Branaire Ducru - 2010			130 €	
Ch. Branaire Ducru - 2015			100 €	
Ch. Ducru Beaucaillou - 2010.			275 €	
Ch. Gruaud Larose - 2014			135 €	
Ch. Las Cases - 2010.			330 €	
Ch. Léoville Barton - 2010			190 €	
Ch. Léoville Poyferré - 2010			210 €	
PAUILLAC				
Réserve de la Comtesse - 2016			82 €	
Réserve de la Comtesse - 2010 (Magnum)			170 €	
Ch. d'Armaillac - 2015			88 €	
Ch. Pichon Comtesse de Lalande - 2010			265 €	
Ch. Pichon Baron - 2010			260 €	
Ch. Grand Puy Lacoste - 2010			150 €	
Ch. Lynch Bages - 2009			230 €	
Ch. Lynch Bages - 2010.			235 €	
MARGAUX				
Ch. Blason d'Issan - 2016			58 €	
Ch. d'Issan - 2010			130 €	
Ch. Marquis de Terme - 2015			82 €	
Ch. Dauzac - 2015.			85 €	
Ch. Kirwan - 2015			85 €	

Net prices, service included

Red wine

	Glass 15 cl	75 cl	150 cl
MARGAUX			
Ch. Desmirail - 2015		115 €	
Ch. Brane Cantenac - 2015		110 €	
Ch. Cantenac Brown - 2015		100 €	
Ch. Giscours - 2009		135 €	
Ch. Durfort Vivens - 2010.		110 €	
Ch. Malescot Saint-Exupery - 2003		140 €	
Ch. Malescot Saint-Exupery - 2009		150 €	
Ch. Malescot Saint-Exupery - 2010		165 €	
Ch. Rauzan Segla - 2010		180 €	
Ch. Palmer - 2010.		390 €	
ANJOU			
Les Arcandiers.		42 €	
BROUILLY			
Ch. de Lachaize - 2019		40 €	
CROZE HERMITAGE			
Domaine Thalabert "Jaboulet"- 2016.		60 €	
CÔTES DU RHONE			
Parallèle 45 "Jaboulet" - 2019.		38 €	
Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2018/20.		39 €	
HERMITAGE			
Petite Chapelle "Jaboulet"- 2013.		95 €	
La Chapelle "Jaboulet"- 2011		140 €	
Ch. NEUF DU PAPE			
Clos de l'Oratoire des Papes		60 €	125 €
LANGUEDOC			
Ch. Puech Haut "Tête de Bélier" - 2016.		60 €	
COLLIOURE			
Domaine de la Rectorie "Côté Mer"- 2020		41 €	
SPAIN			
TORO			
Valdosan - 2015		40 €	
ITALIE			
IGTTOSCANA			
Le Volte Del Ornellaia - 2018		45 €	
IGT BOLGUERI			
Le serre nuove del Ornellaia - 2015		75 €	
Ornellaia - 2011		210 €	

Champagne

	12,5 cl	75 cl	150 cl
BY THE GLASS			
Taittinger Brut Réserve	11 €		
Taittinger Brut Réserve		65 €	
Taittinger Rosé Prestige		80 €	
Moët et Chandon Brut Impérial		75 €	
Ruinart Rosé		110 €	
Ruinart Blanc de Blancs		110 €	230 €
Dom Pérignon Brut		195 €	
Cristal Roederer Brut.		195 €	
Louis Roederer Brut Premier		140 €	

Sparkling wine

Neirano Prosecco DOC	28,50 €
Chandon Garden Spritz "Argentine"	42 €

