



■ Chef de cuisine :
Juberti Maroni
■ Chef pâtissier :
Pascal Minodier

Fruits de mer

Plateaux

Le Plateau de fruits de mer	54,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	52,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal avec Demi-Homard	76,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes, demi-homard, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard	70,00 €
Demi-homard, demi-tourteau, langoustines, crevettes, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	34,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	10,00 €
Amandes	8,00 €
Palourdes	15,00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise	16,00 €
Bigorneaux	10,00 €
Bouquet de crevettes roses	19,00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	25,00 €
Tourteau Mayonnaise	20,00 €
Homard Bellevue entier	49,50 €
Demi-homard Bellevue	27,00 €

Huîtres



Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 :	
■ Les six	14,00 €
■ Les neuf	18,00 €
■ Les douze	24,00 €

Les Spéciales Gillardeau N°4 :	
■ Les six	20,00 €
■ Les neuf	30,00 €
■ Les douze	40,00 €

Ostra Régale N°3 :	
■ Les six	22,00 €
■ Les neuf	31,00 €
■ Les douze	44,00 €

L'assiette dégustation panachée	
Spéciales Joël Dupuch ■ Gillardeau ■ Ostra Régale	
■ Les six	19,00 €
■ Les douze	36,00 €

En accompagnement uniquement : saucisse grillée	4,00 €
--	--------

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

Menu enfant (-10 ans) 13,00 €

Poisson ou Viande et sa garniture ■ Glace 2 boules

À partager... ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra	18,50 €	Friture de calamars	18,50 €
----------------------------------	---------	----------------------------	---------

Entrées

Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	13,50 €
Le Potager du Pinasse	16,00 €
Terrine de foie gras en croûte de noix de coco Brioche et chutney du moment	19,50 €
Ravioles ouvertes de crabe Betterave et gingembre acidulé	18,00 €
Œuf parfait Sur un salmorejo cordouan	17,00 €
Carpaccio de maigre Label Rouge et tomates Coeur de boeuf, ananas et green zebra	18,00 €
Dégustation de Sashimi Fines tranches de poisson cru	19,50 €
Assiette japonaise Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi (13 pièces)	18,50 €
Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote Pommes de terre tièdes et beurre de Maître Bordier (boîte de 30 gr)	98,00 €
Plat végétarien	19,50 €

Poissons

Cabillaud rôti Mousseline de petits pois au wasabi, pickles de gingembre et jus brun combawa	29,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	39,00 €
Poulpe à la plancha Fenouil rôti, siphon d'artichaut et sauce tomate	29,00 €
Homard bleu de notre vivier simplement rôti Sauce Sainte-Croix-du-Mont	Consultez l'ardoise

Viandes

La belle entrecôte grillée Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	29,50 €
Tartare de bœuf Frites fraîches et sauce tartare	23,00 €
Suprême de volaille fermière Mousseline de carottes, mini poivrons et jus brun au tamarin	28,50 €
Magret de canard Aubergine et échalotes rôties, jus brun au poivre du Sichuan	28,50 €

Les plats pour deux

Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	78,00 €
Épaule d'agneau rôtie Siphon de pomme de terre au romarin et jus d'agneau	68,00 €
La côte de bœuf (environ 1,100 kg) Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	72,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	13,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10,00 €
Les profiteroles du Pinasse	13,00 €
Presqu'île flottante	11,00 €
Biscuit brownies	13,00 €
Croustillant praliné, chocolat noir Manjari, glace praliné	
Fraises et basilic	13,00 €
Granité Sainte-Croix-du-Mont, sorbet citron jaune	
Café gourmand, très gourmand	13,00 €
Irish Coffee (Jameson)	10,00 €

Nos desserts sont exclusivement élaborés avec du chocolat VALRHONA

Glaces "Élaborées par un Maître artisan glacier"

Dame Blanche Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly	9,00 €
Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	9,00 €
Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	9,00 €
Café Liégeois Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly	9,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	9,00 €
Coupe Colonel Sorbet citron d'Espagne, Vodka	10,00 €
Coupe trois boules Sorbet ou glace au choix	6,50 €

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris

■ Vins Blancs

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<u>BORDEAUX BLANC</u>				
Ch. de Lestiac - 2017	5,50 €		24 €	
<u>ENTRE DEUX MERS</u>				
Ch. Rauzan Despagne	6 €	16 €	28 €	
<u>GRAVES</u>				
Ch. de Landiras - 2018	6,50 €		29 €	
Ch. Chantegrive - 2018		19 €	36 €	
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>				
Ch. Bruilleau - 2016	7,50 €		38 €	
Abeille de Fieuzal		25 €	48 €	
Ch. Carbonnieux - 2018			60 €	
Clémentin de Pape Clément - 2018			67 €	
Château Pape Clément - 2016			175 €	
<u>IGP CÔTES DE GASCOGNE</u>				
Dne. du Tariquet Ugni Blanc			24 €	
Dne. du Tariquet 1 ^{ère} Grives	5,50 €		27 €	
<u>SAUTERNES</u>				
Ch. Bastor Lamontagne - 2016	9 €		46 €	
<u>COULÉE DE SERRANT</u>				
Domaine Joly			120 €	
<u>SANCERRE</u>				
Ch. de Sancerre - 2018			45 €	
<u>POUILLY FUMÉ</u>				
Ch. la Doucette - 2018			48 €	
Domaine Dagueneau "Cuvée Silex"			145 €	
<u>MONTAGNY 1^{er} CRU</u>				
Domaine Laurent Cognard - 2017			55 €	
<u>CHABLIS</u>				
Simonnet Fèbvre - 2015 1 ^{er} Cru			45 €	
Grand Regnard - 2019			58 €	
<u>BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR</u>				
Puligny Montrachet "Les Chalumeaux" - 2017			92 €	
Meursault "Goutte d'Or" - 2017			92 €	
Corton Charlemagne - 2017			125 €	
Batard Montrachet - 2007			165 €	
Bienvenues Batard Montrachet - 2011			170 €	
Chevalier Montrachet - 2015			210 €	
Criots Batard Montrachet - 2013			170 €	
<u>CÔTES DU RHÔNE - CONDRIEU</u>				
Guigal - 2017			83 €	
<u>CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE</u>				
Chevalier de Sterimberg - 2017			87 €	
<u>CROZE HERMITAGE</u>				
La Mule Blanche - 2018			57 €	
<u>ARDÈCHE</u>				
Grand Ardèche (Chardonnay) - 2018	7,50 €	36 €	74 €	
<u>ALSACE - GEWURZTRAMINER</u>				
Vendanges tardives Trimbach - 2011			82 €	
■ Rosés				
			75 cl	
<u>BORDEAUX ROSÉ</u>				
Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé - 2019			23 €	
<u>AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE</u>				
Domaine Bastide de la Chapelle			24 €	
<u>CÔTES DE PROVENCE</u>				
Charme des Demoiselles	6 €		28 €	
La Chapelle de Sainte-Roseline			52 €	
Whispering Angel (Caves d'Esclans)			42 €	88 €
<u>BANDOL</u>				
Domaine d'Ott			52 €	110 €
<u>CORSE</u>				
Domaine Culombu Tribbierra - 2019			28 €	

■ Vins Rouges

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<u>CADILLAC / CÔTES DE BORDEAUX</u>				
Ch. de Lestiac - 2016	5,50 €		25 €	
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)			28,50 €	
<u>CÔTES DE CASTILLON</u>				
Ch. Joanin Bécot - 2014			38 €	
<u>CÔTES DE BOURG</u>				
Ch. Les Eyquems - 2017			26 €	
<u>CANON FRONSAC</u>				
Ch. Haut Francarney - 2016			42 €	
<u>SAINT-ÉMILION</u>				
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus		26,50 €		
Ch. Jean Voisin - 2016		50 €		
Dragon de Quintus - 2014		62 €		
Ch. de Fonbel - 2015		52 €		
Ch. Quinault l'Enclos - 2015		70 €		
Ch. Moulin Saint-Georges - 2015		70 €		
Ch. l'Arrosée - 2010		66 €		
Ch. Grand Mayne - 2015		75 €		
Ch. Chauvin - 2001		88 €		
Ch. Chauvin - 2015		68 €		
Ch. La Dominique - 2015		86 €		
Ch. Latour Figeac - 2015		74 €		
Ch. Clos de l'Oratoire - 2015		75 €		
Ch. La Clotte - 2015		98 €		
Ch. Beauséjour Becot - 2009		108 €		
Ch. Troplong Mondot - 2010		164 €		
Ch. Pavie Macquin - 2010		142 €		
Ch. Figeac - 2010		260 €		
<u>LALANDE DE POMEROL</u>				
Ch. Fleur de Bouärd - 2014			54 €	
<u>POMEROL</u>				
Ch. de Sales - 2014	9,50 €		48 €	
Ch. Nenin - 2015			95 €	
Ch. Bon Pasteur - 2010			95 €	
Ch. Bon Pasteur - 2015			105 €	
<u>GRAVES</u>				
Ch. de Landiras - 2015	6,50 €		31 €	
Ch. Chantegrive - 2014	19,50 €		36 €	
Ch. Mejean - 2013	8,50 €		42 €	
<u>AOC PESSAC-LÉOGNAN</u>				
Esprit de Chevalier - 2015			54 €	
Ch. Lagarde - 2011			52 €	
Ch. Haut de Smith - 2014			52 €	
Ch. Abeille de Fieuzal - 2018			52 €	
Ch. Haut Bergey - 2015			54 €	
Ch. Seguin - 2016			56 €	
Ch. Brown - 2015			57 €	
Ch. Carbonnieux			60 €	
Ch. de Fieuzal			78 €	
Ch. Larrivet Haut Brion - 2015			72 €	
Ch. Malartic Lagravière - 2015			80 €	
Domaine de Chevalier - 2010			98 €	
Ch. Haut Bailly - 2000			165 €	
Ch. Haut Bailly - 2010			170 €	
Ch. Pape Clément - 2010			170 €	
Ch. Pape Clément - 2016			125 €	
<u>AOC MÉDOC</u>				
Ch. Tour Haut Caussan - 2010			42 €	
<u>HAUT-MÉDOC</u>				
Ch. Villambis - 2015			39 €	
Ch. La Tour Carnet - 2015			70 €	
Ch. Belgrave - 2010			72 €	
Ch. Sociando Mallet - 1999			90 €	
Ch. Sociando Mallet - 2010			68 €	
Ch. Sociando Mallet - 2015			68 €	

■ Vins Rouges

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<u>LISTRAC</u>				
Ch. Fonréaud - 2011			38 €	
<u>MOULIS</u>				
Ch. Maucaillou - 2015			65 €	
Ch. Poujeaux - 2010			80 €	
Ch. Poujeaux - 2015			70 €	
Ch. Chasse Spleen - 2014			65 €	
Ch. Chasse Spleen - 2015			68 €	
<u>SAINT-ESTÈPHE</u>				
Ch. Tour de Marbuzet - 2015	9,50 €		48 €	
Ch. Phelan Segur - 2015			75 €	
Ch. Lafon Rochet - 2005			105 €	
Ch. Lafon Rochet - 2009			95 €	
Ch. Lafon Rochet - 2010			95 €	
Ch. Lafon Rochet - 2015			80 €	
Ch. Calon Ségur - 2015			102 €	
Ch. Montrose - 2005			195 €	
Ch. Montrose - 2010			220 €	
Ch. De Pez - 2015			125 €	
<u>SAINT-JULIEN</u>				
Les Fiefs de Lagrange - 2015			60 €	
Ch. Lalande Borie - 2015			65 €	
Ch. Moulin Riche - 2014			78 €	
Ch. Moulin Riche - 2015			82 €	
Ch. Branaire Ducru - 2015			96 €	
Ch. Saint-Pierre - 2015			96 €	
Ch. Talbot - 2010			98 €	
Ch. Langoa Barton - 2015			90 €	
Ch. Lagrange - 2010			100 €	
Ch. Lagrange - 2015			90 €	
Ch. Beychevelle - 2010			125 €	
Ch. Gruaud Larose - 2001			130 €	
Ch. Léoville Lascase - 2006			210 €	
<u>PAUILLAC</u>				
Ch. Pibran - 2012			68 €	
Réserve de la Comtesse - 2015			82 €	
Réserve de la Comtesse - 2010			165 €	
Ch. d'Armailac - 2015			85 €	
Ch. Croizet Bages - 2005			88 €	
Ch. Haut Batailley - 2005			105 €	
Ch. Pichon Baron - 2005			165 €	
Ch. Pichon Baron - 2009			180 €	
Ch. Pichon Comtesse - 1999			160 €	
Ch. Pontet Canet - 2010			180 €	
Ch. Lynch Bages - 2001			180 €	
Ch. Lynch Bages - 2009			220 €	
<u>MARGAUX</u>				
Ch. Blason d'Issan - 2015			58 €	
Ch. Marquis de Terme - 2015			80 €	
Ch. Dauzac - 2015			82 €	
Ch. Kirwan - 2010			90 €	
Ch. Kirwan - 2015			84 €	
Ch. Desmirail - 2009			90 €	
Ch. Desmirail - 2015			110 €	
Ch. Brane Cantenac - 2015			105 €	
Ch. Cantenac Brown - 2015			98 €	
Ch. Prieuré Lichine - 2010			100 €	
Ch. Giscours - 2009			130 €	
Ch. Giscours - 2010			130 €	
Ch. Malescot Saint-Exupery - 2003			138 €	
Ch. Malescot Saint-Exupery - 2009			150 €	
Ch. Rauzan Segla - 2009			150 €	

■ Vins Rouges

	Verre 15 cl	75 cl	150 cl
<u>BOURGUEIL</u>			
Ch. de Minière "Champs de Louys" - 2018		37 €	
<u>BROUILLY</u>			
Ch. de Lachaize - 2017		40 €	
<u>CROZE HERMITAGE</u>			
Domaine Thalabert "Jaboulet" - 2012		58 €	
<u>CÔTES DU RHONE</u>			
Parallèle 45 "Jaboulet" - 2018		38 €	
Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2018		38 €	
<u>HERMITAGE</u>			
Petite Chapelle "Jaboulet" - 2012		92 €	
La Chapelle "Jaboulet" - 2012		140 €	
<u>Ch. NEUF DU PAPE</u>			
Clos de l'Oratoire des Papes		60 €	125 €
<u>LANGUEDOC</u>			
Ch. Puech Haut "Tête de Bélier" - 2016		60 €	
<u>COLLIOURE</u>			
Domaine de la Rectorie "Côté Mer" - 2018		40 €	
■ ESPAGNE			
<u>TORO</u>			
Valdosan - 2015		40 €	
■ ITALIE			
<u>IGT TOSCANA</u>			
Le Volte Del Ornellaia - 2015		42 €	
<u>IGT BOLGUERI</u>			
Le serre nuove del Ornellaia - 2013		66 €	
Ornellaia - 2010		235 €	
Ornellaia - 2011		195 €	
■ Champagnes			
■ À LA COUPE			
	12,5 cl		
Taittinger Brut Réserve	10 €		
Taittinger Brut Réserve		65 €	
Taittinger Rosé Prestige		80 €	
Moët et Chandon Brut Impérial		75 €	
Ruinart Rosé		110 €	
Ruinart Blanc de Blancs		110 €	230 €
Amour de Deutz		160 €	
Dom Pérignon Brut		195 €	
Cristal Roederer Brut		195 €	
Louis Roederer Brut Premier		140 €	
■ Vins effervescents			
Neirano Prosecco DOC		28,50 €	
Chandon Garden Spritz "Argentine"		42 €	

Prix nets, service compris

