



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

## Fruits de mer

### Plateaux

<b>Le Plateau de Fruits de Mer</b>	65,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
<b>Le Plateau de Crustacés Cuits</b>	60,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
<b>L'Assiette de l'Écailler</b>	42,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
<b>Supplément demi-homard cuit</b>	Consultez l'ardoise
<b>Supplément homard entier cuit</b>	Consultez l'ardoise

### Coquillages et crustacés

<b>Moules d'Espagne crues</b>	13,50 €
<b>Amandes</b>	11,50 €
<b>Palourdes</b>	19,00 €
<b>Assiette de Bulots Mayonnaise</b>	21,00 €
<b>Bigorneaux</b>	13,00 €
<b>Bouquet de crevettes roses</b>	23,00 €
<b>Buisson de Langoustines Mayonnaise</b>	30,00 €
<b>Tourteau Mayonnaise</b>	26,00 €

### Huîtres



**Ostra Regal**  
le choix de l'écaille

<b>Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 :</b>			
■ Les six	18,00 €		
■ Les neuf	25,00 €		
■ Les douze	32,00 €		
<b>Les Spéciales Gillardeau N°4 :</b>			
■ Les six	25,00 €		
■ Les neuf	37,00 €		
■ Les douze	48,00 €		
<b>Ostra Régal N°3 :</b>			
■ Les six	28,00 €		
■ Les neuf	41,00 €		
■ Les douze	50,00 €		
<b>L'assiette dégustation panachée</b>			
Spéciales Joël Dupuch	■ Gillardeau	■ Ostra Régal	
■ Les six	24,00 €	■ Les douze	44,00 €
<b>En accompagnement uniquement : saucisse grillée</b>	4,00 €		

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

## Menu enfant (-10 ans) 14,00 €

Poisson ou Viande et sa garniture ■ Glace 2 boules

## À partager. . . ou pas!

Jambon Iberico Pata Negra . 19,00 € Friture de calamars . 19,00 € Rillettes de thon rouge . 19,00 €

## Entrées

<b>Soupe de poisson maison</b> Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	14,00 €
<b>Tartare de fenouil et pomme Granny Smith à l'aneth</b> Légèreté de concombre, pickles d'oignon rouge et graines de sésame noir	17,50 €
<b>Crevettes sauvages marinées et flambées sur feuille de nori</b> Crèmeux d'avocat, wakamé et poivre rouge de Pondichéry	19,50 €
<b>Poulpe à la plancha et ris d'agneau meunière</b> Fèves et crème de basilic	19,50 €
<b>Œuf parfait de poule bio</b> Asperge verte, pamplemousse et espuma à la ricotta	18,50 €
<b>Terrine de foie gras</b> Tuile de sésame, mousseline de datte, béchamel de curry noir et pain brioché	23,00 €
<b>Assiette japonaise</b> Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi (15 pièces)	25,00 €
<b>Dégustation de sashimi</b>	21,00 €
<b>Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote</b> (30 gr) Pommes de terre tièdes et beurre d'Isigny de baratte	98,00 €
■ <b>Plat végétarien</b>	19,50 €

## Poissons

<b>Bar rôti</b> Taboulé d'orge, brocoli et feta, betterave à la plancha et écume Sainte-Croix-du-Mont	35,00 €
<b>Belle sole de l'Atlantique</b> Grillée ou meunière	44,00 €
<b>Cabillaud laqué</b> Shitaké et aubergine confits, concombre brûlé, pointe d'épinard et espuma à la citronnelle	35,00 €
<b>Homard bleu de notre vivier simplement rôti</b> Beurre blanc au corail de homard	Consultez l'ardoise

## Viandes

<b>La belle entrecôte grillée</b> Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	33,00 €
<b>Côte de veau rôtie à la mœlle</b> Céleri rave confit, duxelles de morilles et jus brun au thym	36,00 €
<b>Tartare de bœuf</b> Frites fraîches et salade	25,00 €
<b>Suprême de volaille fermière</b> Mousseline de petit pois aux épices douces, chutney de mangue, bonite séchée et jus brun	31,00 €

## Les plats pour deux

<b>Le turbot grillé</b> Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	84,00 €
<b>Épaule d'agneau rôtie</b> Siphon de pomme de terre au romarin et jus d'agneau	75,00 €
<b>La côte de bœuf</b> (environ 1,100 kg) Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	82,00 €

## Desserts

<b>Assiette de fromages affinés</b>	13,00 €
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b>	10,00 €
<b>Les profiteroles du Pinasse</b>	13,00 €
<b>Presqu'île flottante</b>	12,00 €
<b>Sphère praliné au chocolat noir Guanaja</b> sauce chocolat et glace praliné	13,00 €
<b>Tartare de mangue au basilic</b> Ananas frais, tuile à l'orange, sorbet litchi et espuma basilic	13,00 €
<b>Café gourmand, très gourmand</b>	14,00 €
<b>Irish Coffee</b> (Jameson)	12,00 €

Nos desserts sont exclusivement élaborés avec du chocolat VALRHONA

## Glaces

"Élaborées par un Maître artisan glacier"

<b>Dame Blanche</b> Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
<b>Poire Belle Hélène</b> Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
<b>Pêche Melba</b> Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	10,00 €
<b>Café Liégeois</b> Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly	10,00 €
<b>Chocolat Liégeois</b> Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
<b>Coupe Colonel</b> Sorbet citron d'Espagne, Vodka	12,00 €
<b>Coupe trois boules</b> Sorbet ou glace au choix	7,50 €

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets service compris

## Vins Blancs

Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<b>BORDEAUX BLANC</b>			
Ch. de Lestiac	5,50 €		25 €
<b>ENTRE DEUX MERS</b>			
Ch. Rauzan Despagne	6,50 €	16 €	30 €
<b>GRAVES</b>			
Ch. de Landiras	6,50 €		32,50 €
Ch. Chantegrive		19,50 €	39 €
<b>PESSAC-LÉOGNAN</b>			
Ch. Bruilleau	8 €		39 €
Abeille de Fieuzal		26 €	50 €
Ch. Carbonnieux			65 €
Clémentin de Pape Clément - 2018			70 €
<b>IGP CÔTES DE GASCOGNE</b>			
Dne. du Tariquet Ugni Blanc			26 €
Dne. du Tariquet 1 <sup>ère</sup> Grives	6 €		29 €
<b>SAUTERNES</b>			
Ch. Roumieu "Haut-Placey"	9,50 €		47,50 €
<b>SANCERRE</b>			
Ch. de Sancerre			48 €
<b>POUILLY FUMÉ</b>			
Ch. la Doucette			50 €
<b>MONTAGNY 1er CRU</b>			
Domaine Laurent Cognard			57 €
<b>CHABLIS</b>			
Simonnet Fébvre - 2019 1 <sup>er</sup> Cru			50 €
Grand Regnard - 2021			60 €
<b>BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR</b>			
Puligny Montrachet "Sous le Puits" - 2018			95 €
Meursault "Goutte d'Or" - 2018			95 €
Corton Charlemagne - 2017			130 €
Criots Bâtard Montrachet - 2018			360 €
<b>CÔTES DU RHÔNE - CONDRIEU</b>			
Guigal - 2018			85 €
<b>CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE</b>			
Chevalier de Sterimberg - 2020			92 €
<b>CROZE HERMITAGE</b>			
La Mule Blanche - 2020			60 €
<b>ARDÈCHE</b>			
Grand Ardèche (Chardonnay)	7,50 €		37 € 78 €
<b>ALSACE - GEWURZTRAMINER</b>			
Vendanges tardives Trimbach - 2011/15			85 €
<b>Rosés</b>			
<b>BORDEAUX ROSÉ</b>			
Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé			25 €
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>			
Charme des Demoiselles	6,50 €		30 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)			47 € 95 €
<b>BANDOL</b>			
Domaine d'Ott			52 €
<b>Vins Rouges</b>			
Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<b>CADILLAC / CÔTES DE BORDEAUX</b>			
Ch. de Lestiac	5,50 €		25 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)			28,50 €
<b>CÔTES DE CASTILLON</b>			
Ch. Joanin Bécot - 2015			38 €
<b>CÔTES DE BOURG</b>			
Ch. Les Eyquem - 2018			27 €

## Vins Rouges

Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<b>CANON FRONSAC</b>			
Ch. Haut Francarney - 2016/19			42 €
<b>SAINT-ÉMILION</b>			
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus			27 €
Dragon de Quintus - 2014			65 €
Ch. Grand Mayne - 2015			78 €
Ch. Chauvin - 2001			92 €
Ch. Chauvin - 2015			72 €
Ch. Beauséjour Bécot - 2015			115 €
Ch. Clos de l'Oratoire - 2015			80 €
Ch. La Clotte - 2015			105 €
Ch. Tertre Roteboeuf - 2016			250 €
Ch. La Gaffelière - 2015			115 €
Ch. Canon la Gaffelière - 2010			130 €
Clos Fourtet - 2010			150 €
Clos Fourtet - 2015			152 €
Ch. Pavie Macquin - 2010			152 €
Ch. Pavie Decesse - 2010			245 €
Ch. Pavie - 2010			390 €
Ch. Pavie - 2015			400 €
Ch. Cheval Blanc - 2015			850 €
Ch. Figeac - 2015			240 €
Ch. La Mondotte - 2015			340 €
Ch. Troplong Mondot - 2015			175 €
Château Angélu - 2009			800 €
Château Angélu - 2010			800 €
Château Angélu - 2011			500 €
Château Angélu - 2014			480 €
Château Angélu - 2015			600 €
<b>LALANDE DE POMEROL</b>			
Ch. Fleur de Bouärd - 2016			55 €
<b>POMEROL</b>			
Ch. de Sales - 2014	9,50 €		48 €
Ch. L'Évangile - 2010			330 €
Ch. L'Évangile - 2015			310 €
Ch. Petit Village - 2015			125 €
Ch. Bon Pasteur - 2015			125 €
Ch. Le Gay - 2015			155 €
Ch. Gazin - 2015			120 €
Ch. L'Église Clinet - 2015			340 €
Ch. La Conseillante - 2015			260 €
Vieux Château Certan - 2010			360 €
Vieux Château Certan - 2015			320 €
Petrus - 2006			3 950 €
Petrus - 2007			3 680 €
Petrus - 2008			4 170 €
Petrus - 2009			5 650 €
Petrus - 2010			5 650 €
Petrus - 2011			3 370 €
Petrus - 2012			3 930 €
Petrus - 2013			3 320 €
Petrus - 2014			3 640 €
<b>GRAVES</b>			
Ch. de Landiras - 2019	6,50 €		32 €
Ch. Chantegrive		20 €	39 €
Ch. Méjean - 2019	8,50 €		42 €
<b>AOC PESSAC-LÉOGNAN</b>			
Château Baret - 2015			40 €
Esprit de Chevalier - 2018			55 €
Domaine de Chevalier - 2015			125 €

## Vins Rouges

Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<b>AOC PESSAC-LÉOGNAN</b>			
Ch. Haut de Smith - 2014			58 €
Ch. Abeille de Fieuzal - 2018			55 €
Ch. Brown - 2016			60 €
Ch. Carbonnieux			65 €
Ch. de Fieuzal - 2019			80 €
Clémentin de Pape Clément - 2016			60 €
Ch. Pape Clément - 2010			180 €
Ch. Pape Clément - 2015			155 €
Ch. Pape Clément - 2016			155 €
Ch. Haut Bailly - 2015			155 €
Ch. Haut Brion - 2015			750 €
Ch. La Mission Haut Brion - 2015			700 €
<b>HAUT-MÉDOC</b>			
Ch. Villambis - 2015			40 €
Ch. Sociando Mallet - 2016			80 €
Ch. Belgrave - 2010			85 €
Ch. La Lagune - 2015			98 €
<b>LISTRAC</b>			
Ch. Fonréaud - 2011			38 €
<b>MOULIS</b>			
Ch. Poujeaux - 2015			65 €
Ch. Chasse Spleen - 2015			65 €
Ch. Chasse Spleen - 2016			65 €
<b>SAINT-ESTÈPHE</b>			
Ch. Tour de Marbuzet - 2016	9,50 €		48 €
Ch. Haut Marbuzet - 2015			70 €
Ch. Cos d'Estournel - 2010			330 €
Ch. Cos d'Estournel - 2015			265 €
Ch. Lafon Rochet - 2015			85 €
Ch. Montrose - 2005			240 €
Ch. Montrose - 2015			250 €
Ch. De Pez - 2016 (Magnum)			130 €
<b>SAINT-JULIEN</b>			
Les Fiefs de Lagrange			65 €
Ch. Lagrange - 2015			95 €
Ch. Gruaud Larose - 2015			130 €
Ch. Gloria - 2016			90 €
Ch. Talbot - 2015			110 €
Ch. Branaire Ducru - 2010			135 €
Ch. Ducru Beaucaillou - 2010			275 €
Ch. Ducru Beaucaillou - 2015			265 €
Ch. Beychevelle - 2015			125 €
Ch. Léoville Las Cases - 2015			285 €
Ch. Léoville Barton - 2010			190 €
Ch. Léoville Barton - 2015			130 €
Ch. Léoville Poyferré - 2015			135 €
<b>PAUILLAC</b>			
Réserve de la Comtesse - 2016			85 €
Réserve de la Comtesse - 2010 (Magnum)			180 €
Ch. Pichon Comtesse de Lalande - 2010			270 €
Ch. Pichon Comtesse de Lalande - 2015			255 €
Ch. Pichon Baron - 2010			265 €
Ch. Pichon Baron - 2015			245 €
Ch. Grand Puy Lacoste - 2010			155 €
Ch. Pontet Canet - 2015			165 €
Ch. Lynch Bages - 2010			240 €
Ch. Lynch Bages - 2015			180 €
Ch. Mouton Rothschild - 2015			750 €
Ch. Lafite Rothschild - 2015			800 €

## Vins Rouges

Verre 15 cl	75 cl	150 cl
<b>MARGAUX</b>		
Ch. Blason d'Issan - 2016		60 €
Ch. d'Issan - 2010		135 €
Ch. d'Issan - 2015		105 €
Ch. Marquis de Terme - 2015		85 €
Le "Margaux" de Château Margaux - 2015		85 €
Ch. Dauzac - 2015		85 €
Ch. Kirwan - 2015		85 €
Ch. Prieuré Lichine - 2015		75 €
Ch. Cantenac Brown - 2015		100 €
Ch. Giscours - 2015		95 €
Ch. Durfort Vivens - 2010		110 €
Ch. Durfort Vivens - 2015		90 €
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2003		140 €
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2010		170 €
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2015		110 €
Ch. Rauzan Segla - 2010		185 €
Ch. Rauzan Segla - 2015		150 €
Ch. Palmer - 2015		380 €
<b>ANJOU</b>		
Les Arcandiers		42 €
<b>CROZE HERMITAGE</b>		
Domaine Thalabert "Jaboulet" - 2017		65 €
<b>CÔTES DU RHONE</b>		
Parallèle 45 "Jaboulet" - 2020		38 €
Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2020		40 €
<b>HERMITAGE</b>		
La Maison Bleue "Jaboulet" - 2017		98 €
La Chapelle "Jaboulet" - 2011		170 €
<b>Ch. NEUF DU PAPE</b>		
Clos de l'Oratoire des Papes		60 € 125 €
<b>LANGUEDOC</b>		
Ch. Puech Haut "Tête de Bélier" - 2016		60 €
<b>COLLIOURE</b>		
Domaine de la Rectorie "Côté Mer" - 2020		45 €
<b>ESPAGNE</b>		
<b>TORO</b>		
Valdosan - 2015		40 €
<b>ITALIE</b>		
<b>IGT TOSCANA</b>		
Le Volte Del Ornellaia - 2020		48 €
<b>IGT BOLGUERI</b>		
Le serre nuove del Ornellaia - 2015		80 €
Ornellaia - 2011		230 €

## Champagnes & vin effervescent

Coupe 12 cl	75 cl	150 cl
Agricola Alba - Prosecco DOC	7 €	28,50 €
Taittinger Brut Réserve	11 €	65 €
Taittinger Rosé Prestige		80 €
Moët et Chandon Brut Impérial		75 €
Ruinart Rosé		110 €
Ruinart Blanc de Blancs		115 € 240 €
Dom Pérignon Vintage		235 €
Cristal Roederer Brut		235 €
Louis Roederer Brut Collection		140 €

Prix nets, service compris

