



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

Fruits de mer

Plateaux

Le Plateau de Fruits de Mer	58,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	56,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	38,00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Supplément demi-homard cuit	Consultez l'ardoise
Supplément homard entier cuit	Consultez l'ardoise

Coquillages et crustacés

Moules d'Espagne crues	13,00 €
Amandes	11,00 €
Palourdes	19,00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise Bigorneaux	19,00 €
Bouquet de crevettes roses	22,00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	30,00 €
Tourteau Mayonnaise	24,00 €

Huîtres



Les Spéciales de Joël Dupuch N°3 :			
■ Les six	17,00 €	■ Les neuf	23,00 €
■ Les douze	30,00 €		
Les Spéciales Gillardeau N°4 :			
■ Les six	23,00 €	■ Les neuf	33,00 €
■ Les douze	43,00 €		
Ostra Régal N°3 :			
■ Les six	24,00 €	■ Les neuf	36,00 €
■ Les douze	46,00 €		
L'assiette dégustation panachée			
	Spéciales Joël Dupuch	Gillardeau	Ostra Régal
■ Les six	22,00 €	■ Les douze	40,00 €
En accompagnement uniquement : saucisse grillée			
			4,00 €

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

Menu enfant (-10 ans) 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 €
----------------------------------	---------	----------------------------	---------

Entrées

Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	14,00 €
Tartare de betterave Espuma d'avocat, piment d'Espelette et sorbet moutarde verte	18,50 €
Carpaccio de radis et saumon confit Vinaigrette de kalamansi	20,50 €
Terrine de foie gras Gelée de cerise au poivre de Timut, brioche et chutney du moment	23,00 €
Œuf parfait Espuma de jambon, tombée de champignons et croustillant de lard	17,50 €
Foie gras poêlé Mousseline de petits pois, pickles de moutarde et jus brun au thym	19,00 €
Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote (30 gr) Pommes de terre tièdes et beurre de Maître Bordier	98,00 €
Plat végétarien	19,50 €

Poissons

Pavé de maigre Trilogie de patate douce, anis et jus acidulé	34,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	42,00 €
Saint-Jacques snackées Chou pointu, pomme granny et mousseline d'avocat	34,00 €
Homard bleu de notre vivier simplement rôti Sauce Sainte-Croix-du-Mont	Consultez l'ardoise

Viandes

La belle entrecôte grillée Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	33,00 €
Magret de canard entier Asperge verte, morille, julienne de pois gourmands et jus brun	32,00 €
Tartare de bœuf Frites fraîches et salade	25,00 €
Côtelettes d'agneau de lait des Pyrénées Mousseline de vitelotte, oignon saucier et jus d'agneau au romarin	29,00 €

Les plats pour deux

Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	80,00 €
Épaule d'agneau rôtie Siphon de pomme de terre au romarin et jus d'agneau	72,00 €
La côte de bœuf (environ 1,100 kg) Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	78,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	13,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10,00 €
Les profiteroles du Pinasse	13,00 €
Presqu'île flottante	12,00 €
Biscuit brownie au chocolat noir	13,00 €
Crèmeux Manjari, noisettes caramélisées et glace café	
Duo d'agrumes et bergamote	13,00 €
Crème au yuzu, tuile au sésame et sorbet sudachi	
Café gourmand, très gourmand	14,00 €
Irish Coffee (Jameson)	12,00 €

Nos desserts sont exclusivement élaborés avec du chocolat VALRHONA

Glaces "Élaborées par un Maître artisan glacier"

Dame Blanche Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	10,00 €
Café Liégeois Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly	10,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	10,00 €
Coupe Colonel Sorbet citron d'Espagne, Vodka	12,00 €
Coupe trois boules 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
<u>BORDEAUX BLANC</u>				
Ch. de Lestiac - 2019	5,50 €		24 €	
<u>ENTRE DEUX MERS</u>				
Ch. Rauzan Despagne	6 €	16 €	29 €	
<u>GRAVES</u>				
Ch. de Landiras - 2020	6,50 €		30 €	
Ch. Chantegrive - 2018		19,50 €	37 €	
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>				
Ch. Bruilleau - 2018	7,50 €		38 €	
Abeille de Fieuzal		25 €	48 €	
Ch. Carbonnieux - 2019			60 €	
Clémentin de Pape Clément - 2018			67 €	
<u>IGP CÔTES DE GASCOGNE</u>				
Dne. du Tariquet Ugni Blanc			26 €	
Dne. du Tariquet 1 ^{er} Grives	6 €		29 €	
<u>SAUTERNES</u>				
Ch. Bastor Lamontagne - 2016	9,50 €		46 €	
<u>SANCERRE</u>				
Ch. de Sancerre - 2020			46 €	
<u>POUILLY FUMÉ</u>				
Ch. la Doucette - 2019			49 €	
<u>MONTAGNY 1^{er} CRU</u>				
Domaine Laurent Cognard - 2018			55 €	
<u>CHABLIS</u>				
Simonnet Fèbvre - 2017 1 ^{er} Cru			49 €	
Grand Regnard - 2020			58 €	
<u>BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR</u>				
Puligny Montrachet "Les Chaluzeaux" - 2017			92 €	
Meursault "Goutte d'Or" - 2017			92 €	
Corton Charlemagne - 2017			125 €	
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				
<u>BORDEAUX ROSÉ</u>				
Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé			24 €	
<u>CÔTES DE PROVENCE</u>				
Charme des Demoiselles	6 €		29 €	
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			29 €	

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. l'Arrosée - 2010		85 €		
Ch. Grand Mayne - 2015		75 €		
Ch. Chauvin - 2001		90 €		
Ch. Chauvin - 2015		70 €		
Ch. La Dominique - 2015		88 €		
Ch. Latour Figeac - 2015		75 €		
Ch. Clos de l'Oratoire - 2015		78 €		
Ch. La Clotte - 2015		98 €		
Ch. Beauséjour Becot - 2001		110 €		
Ch. Canon la Gaffelière - 2010		125 €		
Ch. Canon - 2010		167 €		
Ch. Troplong Mondot - 2010		170 €		
Clos Fourtet - 2010		149 €		
Ch. Pavie Macquin - 2010		150 €		
Ch. Pavie Decesse - 2010		245 €		
Ch. Pavie - 2010		390 €		
<u>LALANDE DE POMEROL</u>				
Ch. Fleur de Bouard - 2015		54 €		
<u>POMEROL</u>				
Ch. de Sales - 2014	9,50 €		48 €	
Ch. Nenin - 2015		98 €		
Ch. Bon Pasteur - 2010		103 €		
Ch. Bon Pasteur - 2015		110 €		
Ch. L'Évangile - 2010		320 €		
Ch. Le Gay - 2010		167 €		
Ch. La Conseillante - 2010		267 €		
Vieux Château Certan - 2010		353 €		
<u>GRAVES</u>				
Ch. de Landiras - 2015	6,50 €		31 €	
Ch. Chantegrive		19,50 €	36 €	
Ch. Mejean - 2018	8,50 €		42 €	
<u>AOC PESSAC-LÉOGNAN</u>				
Château Baret - 2015		38 €		
Château Haut-Bergey - 2015		42 €		
Esprit de Chevalier - 2016		54 €		
Ch. Lagarde - 2012		52 €		
Ch. Haut de Smith - 2014		58 €		
Ch. Abeille de Fieuzal - 2018		52 €		
Ch. Seguin - 2016		56 €		
Ch. Brown - 2015		57 €		
Ch. Carbonnieux		60 €		
Ch. de Fieuzal		80 €		
Ch. Malartic Lagravière - 2015		85 €		
Domaine de Chevalier - 2010		110 €		
Ch. Pape Clément - 2010		180 €		
Ch. Pape Clément - 2016		130 €		

Vins Rouges

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<u>HAUT-MÉDOC</u>				
Ch. Tour Haut Caussan - 2010			47 €	
Ch. Villambis - 2015			39 €	
Ch. Belgrave - 2010			80 €	
Ch. La Lagune - 2010			120 €	
<u>LISTRAC</u>				
Ch. Fonréaud - 2011			38 €	
<u>MOULIS</u>				
Ch. Maucaillou - 2015			68 €	
Ch. Poujeaux - 2015			75 €	
<u>SAINT-ESTÈPHE</u>				
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		205 €		
Ch. Montrose - 2010		230 €		
Ch. De Pez - 2015 (Magnum)			125 €	
<u>SAINT-JULIEN</u>				
Les Fiefs de Lagrange - 2018		60 €		
Ch. Branaire Ducru - 2010		130 €		
Ch. Branaire Ducru - 2015		100 €		
Ch. Ducru Beaucaillou - 2010		275 €		
Ch. Lagrange - 2015		95 €		
Ch. Gruaud Larose - 2014		135 €		
Ch. Léoville Las Cases - 2006		215 €		
Ch. Las Cases - 2010		330 €		
Ch. Léoville Barton - 2010		190 €		
Ch. Léoville Poyferré - 2010		210 €		
<u>PAUILLAC</u>				
Réserve de la Comtesse - 2016		82 €		
Réserve de la Comtesse - 2010 (Magnum)			170 €	
Ch. d'Armaillac - 2015		88 €		
Ch. Croizet Bages - 2005		90 €		
Ch. Haut Batailley - 2005		110 €		
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 €		
<u>MARGAUX</u>				
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 €		

Vins Rouges

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
<u>MARGAUX</u>				
Ch. Desmirail - 2015			115 €	
Ch. Brane Cantenac - 2015			110 €	
Ch. Cantenac Brown - 2015			100 €	
Ch. Prieuré Lichine - 2010			110 €	
Ch. Giscours - 2003			135 €	
Ch. Durfort Vivens - 2010			110 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2003			140 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2009			150 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2010			165 €	
Ch. Rauzan Segla - 2010			180 €	
Ch. Palmer - 2010			390 €	
<u>BOURGUEIL</u>				
Ch. de Minière "Champs de Louys" - 2019			38 €	
<u>BROUILLY</u>				
Ch. de Lachaize - 2017			40 €	
<u>CROZE HERMITAGE</u>				
Domaine Thalabert "Jaboulet" - 2016			60 €	
<u>CÔTES DU RHONE</u>				
Parallèle 45 "Jaboulet" - 2019			38 €	
Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2018			38 €	
<u>HERMITAGE</u>				
Petite Chapelle "Jaboulet" - 2013			95 €	
La Chapelle "Jaboulet" - 2011			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" - 2019			40 €	
ESPAGNE				
<u>TORO</u>				
Valdosan - 2015			40 €	
ITALIE				
<u>IGT TOSCANA</u>				
Le Volte Del Ornellaia - 2018			45 €	
<u>IGT BOLGUERI</u>				
Le serre nuove del Ornellaia - 2013			68 €	
Ornellaia - 2010			240 €	
Ornellaia - 2011			195 €	

Champagnes

	12,5 cl	11 €
À LA COUPE		
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 €
Dom Pérignon Brut		230 €
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