



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

Fruits de mer

Plateaux

Le Plateau de Fruits de Mer	65,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	60,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	42,00 €
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	13,50 €
Amandes	11,50 €
Palourdes	19,00 €
Assiette de Bulots Mayonnaise	21,00 €
Bigorneaux	13,00 €
Bouquet de crevettes roses	23,00 €
Buisson de Langoustines Mayonnaise	30,00 €
Tourteau Mayonnaise	26,00 €

Huîtres



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

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

Menu enfant (-10 ans) 15,00 €

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

Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	14,00 €
Déclinaison de céleri Estragon, orange et lait de gingembre doux	18,00 €
Saumon et anguille fumée Pommes de terre vitelotte confites et espuma de betterave	23,00 €
Œuf parfait Velouté de topinambour, truffonade et compotée de poire aux pignons de pin	18,50 €
Raviole ouverte de crabe au curry Poitrine fumée croustillante et lait de coco au poivre Tchuli	22,00 €
Tartare de crevettes et huître pochée Châtaigne, pamplemousse, avruga et velouté de coriandre	21,00 €
Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote (30 gr) Pommes de terre tièdes et beurre d'Isigny de baratte	98,00 €
■ Plat végétarien	19,50 €

Poissons

Pavé de bar rôti Haricot coco de Paimpol, poitrine de cochon fumée au bois de hêtre et espuma de jambon ibérique	36,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	45,00 €
Noix de St Jacques snackées poireaux rôtis, déclinaison de céleri rave à l'encre de seiche et au tandoori, noix de pécan et sauce barbecue	33,00 €
Homard bleu de notre vivier simplement rôti Beurre blanc au corail de homard	Consultez l'ardoise

Viandes

La belle entrecôte grillée Frites maison et sauce béarnaise, échalotes	33,00 €
Ris de veau meunière Rouleau de betterave, persil racine, kumquats confits et jus brun au thym.	39,00 €
Tartare de bœuf Frites fraîches et salade	27,00 €
Filet de pigeon cuit sur coffre, cuisse confite Champignons et carottes poêlés, crumble d'hibiscus et miroir de vin rouge	35,00 €

Les plats pour deux

Le turbot grillé Wok de légumes et sauce béarnaise sur crevettes grises	95,00 €
Épaule d'agneau rôtie Siphon de pomme de terre au romarin et jus d'agneau	80,00 €
La côte de bœuf (environ 1,100 kg - Origine France) Frites fraîches et sauce béarnaise, échalotes	95,00 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	13,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	11,00 €
Les profiteroles du Pinasse	13,00 €
Presqu'île flottante	13,00 €
Sablé au citron kalamansi	14,00 €
chocolat Yuzu, meringue et sorbet citron d'Asie	
Duo au chocolat Ivoire et Guanaja	14,00 €
biscuit moelleux au chocolat blanc, crumble et glace cacao	
Café gourmand, très gourmand	15,00 €
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	11,00 €
Poire Belle Hélène Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Pêche Melba Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly	11,00 €
Café Liégeois Glace café 100% Arabica, café, chantilly	11,00 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
Coupe Colonel Sorbet citron vert, Vodka	13,00 €
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	5,50 €		25 €
<u>ENTRE DEUX MERS</u>			
Ch. Rauzan Despagne	6,50 €	16,50 €	31 €
<u>GRAVES</u>			
Ch. de Landiras	7 €		33 €
Ch. Chantegrive.		22 €	40 €
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>			
Ch. Bruilleau	8,50 €		40 €
Abeille de Fieuzal		26 €	50 €
Ch. Carbonnieux			66 €
Clémentin de Pape Clément - 2018			70 €
<u>IGP CÔTES DE GASCOGNE</u>			
Dne. du Tariquet Ugni Blanc.			26 €
Dne. du Tariquet 1 ^{er} Grives	6,50 €		29 €
<u>SAUTERNES</u>			
Ch. Roumieu "Haut-Placey"	9,50 €		47,50 €
<u>SANCERRE</u>			
Ch. de Sancerre			49 €
<u>POUILLY FUMÉ</u>			
Ch. la Doucette			50 €
<u>MONTAGNY 1er CRU</u>			
Domaine Laurent Cognard			59 €
<u>CHABLIS</u>			
Simonnet Fèbvre - 2020 - 1 ^{er} Cru			50 €
Grand Regnard - 2022.			60 €
<u>BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR</u>			
Puligny Montrachet "Sous le Puits" - 2018.			95 €
Meursault "Goutte d'Or" - 2020			95 €
Corton Charlemagne - 2017.			130 €
Criots Bâtard Montrachet - 2018			360 €
<u>CÔTES DU RHÔNE - CONDRIEU</u>			
Guigal			88 €
<u>CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE</u>			
Chevalier de Sterimberg - 2020			95 €
<u>CROZE HERMITAGE</u>			
La Mule Blanche - 2021			60 €
<u>ARDÈCHE</u>			
Grand Ardèche (Chardonnay)	8 €		38 € 79 €
<u>ALSACE - GEWURZTRAMINER</u>			
Vendanges tardives Trimbach			85 €

Rosés

<u>BORDEAUX ROSÉ</u>			
Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé			75 cl 25 €
<u>CÔTES DE PROVENCE</u>			
Charme des Demoiselles	6,50 €		30 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans).			47 € 98 €
<u>CORSE</u>			
Domaine Culombu Tribbierra.			32 €
<u>BANDOL</u>			
Domaine d'Ott.			52 €

Vins Rouges

Verre 15 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

<u>CADILLAC / CÔTES DE BORDEAUX</u>			
Ch. de Lestiac	5,50 €		25 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)			29 €
<u>CÔTES DE CASTILLON</u>			
Ch. Joanin Bécot - 2015.			38 €
<u>CÔTES DE BOURG</u>			
Ch. Les Eyquems - 2018.			28 €
<u>CANON FRONSAC</u>			
Ch. Haut Francarney - 2019.			43 €
<u>SAINT-ÉMILION</u>			
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus			28 €
Ch. Beau-Séjour Bécot - 2006			115 €
Ch. Beau-Séjour Bécot - 2008			115 €
Ch. Beau-Séjour Bécot - 2009			155 €
Ch. Beau-Séjour Bécot - 2010.			155 €
Ch. Beau-Séjour Bécot - 2015.			115 €
Ch. La Clotte - 2015.			105 €
Ch. Valandraud - 2006			205 €
Ch. Valandraud - 2009			360 €
Ch. Valandraud - 2010.			360 €
Ch. Valandraud - 2011.			205 €
Ch. Valandraud - 2013.			150 €
Ch. Valandraud - 2014.			170 €
Ch. Valandraud - 2015.			220 €
Ch. Tertre Roteboeuf - 2016			260 €
Ch. La Gaffelière - 2015			115 €
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 Angélys - 2009			800 €
Château Angélys - 2010			800 €
Château Angélys - 2011.			500 €
Château Angélys - 2014			480 €
Château Angélys - 2015			600 €
<u>LALANDE DE POMEROL</u>			
Ch. Fleur de Bouärd - 2016			56 €
<u>POMEROL</u>			
Ch. de Sales - 2017	9,50 €		49 €
Ch. L'Évangile - 2010			330 €
Ch. L'Évangile - 2015			310 €
Ch. Petit Village - 2015.			125 €
Ch. Bon Pasteur - 2015			125 €
Clos du Cocher - 2012.			110 €
Ch. Le Gay - 2015			155 €
Ch. Gazin - 2015.			120 €
Ch. L'Église Clinet - 2015			340 €
Ch. La Conseillante - 2015			260 €
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 €

Vins Rouges

Verre 15 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

<u>GRAVES</u>			
Ch. de Landiras - 2019.	7 €		33 €
Ch. Chantegrive		20 €	39 €
Ch. Méjean - 2019.	8,50 €		42 €
<u>AOC PESSAC-LÉOGNAN</u>			
Château Baret - 2015			42 €
Esprit de Chevalier - 2019			55 €
Domaine de Chevalier - 2015			125 €
Ch. Abeille de Fieuzal - 2019.			55 €
Ch. Brown - 2016			62 €
Ch. Carbonnieux			66 €
Ch. de Fieuzal			82 €
Clémentin de Pape Clément - 2016.			60 €
Ch. Pape Clément - 2016			155 €
Ch. Haut Brion - 2015			750 €
Ch. La Mission Haut Brion - 2015.			700 €
<u>HAUT-MÉDOC</u>			
Ch. Sociando Mallet - 2016.			80 €
Ch. La Lagune - 2015			98 €
<u>LISTRAC</u>			
Ch. Fonréaud - 2011			39 €
<u>MOULIS</u>			
Ch. Poujeaux - 2015			80 €
<u>SAINT-ESTÈPHE</u>			
Ch. Tour de Marbuzet - 2018	9,50 €		54 €
Ch. Cos d'Estournel - 2010			380 €
Ch. Cos d'Estournel - 2015.			280 €
Ch. Montrose - 2015			250 €
Ch. De Pez - 2016 (<i>Magnum</i>)			130 €
<u>SAINT-JULIEN</u>			
Les Fiefs de Lagrange.			66 €
Ch. Gruaud Larose - 2015			130 €
Ch. Gloria - 2016.			90 €
Ch. Ducru Beaucaillou - 2015			265 €
Ch. Léoville Las Cases - 2015			285 €
Ch. Léoville Barton - 2015.			130 €
<u>PAUILLAC</u>			
Réserve de la Comtesse - 2016.			88 €
Réserve de la Comtesse - 2019 (<i>Magnum</i>)			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. Mouton Rothschild - 2015.			750 €
Ch. Lafite Rothschild - 2015			800 €
<u>MARGAUX</u>			
Ch. Blason d'Issan - 2019			60 €
Ch. d'Issan			105 €
Le "Margaux" de Château Margaux - 2015.			85 €
Ch. Cantenac Brown - 2015			100 €
Ch. Durfort Vivens - 2015			90 €
Ch. Malescot Saint-Exupery - 2003			150 €
Ch. Malescot Saint-Exupery - 2010			170 €
Ch. Malescot Saint-Exupery - 2015			110 €
Ch. Rauzan Segla - 2015			150 €
Ch. Palmer - 2015.			380 €

Vins Rouges

Verre 15 cl 75 cl 150 cl

<u>ANJOU</u>			
Les Arcandiers.			42 €
<u>CROZE HERMITAGE</u>			
Domaine Thalabert "Jaboulet"- 2017.			65 €
<u>CÔTES DU RHONE</u>			
Parallèle 45 "Jaboulet" - 2020			38 €
Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2021.			40 €
<u>HERMITAGE</u>			
La Maison Bleue "Jaboulet"- 2015.			110 €
La Chapelle "Jaboulet"- 2011			180 €
<u>Ch.NEUF DU PAPE</u>			
Clos de l'Oratoire des Papes			65 € 130 €
<u>COLLIOURE</u>			
Domaine de la Rectorie "Côté Mer"- 2021.			45 €
■ ESPAGNE			
<u>TORO</u>			
Valdosan - 2015			40 €
■ ITALIE			
<u>IGT TOSCANA</u>			
Le Volte Del Ornellaia - 2020			49 €
<u>IGT BOLGUERI</u>			
Le serre nuove del Ornellaia - 2019			85 €

Champagnes & vin effervescent

<u>Coupe 12 cl</u>			
Neirano - Prosecco DOC.	7 €		75 cl 150 cl 32 €
Taittinger Brut Réserve	11 €		70 €
Taittinger Rosé Prestige			80 €
Moët et Chandon Brut Impérial			75 €
Veuve Clicquot Cuvée Réserve			80 €
Veuve Clicquot Rosé			95 €
Ruinart Rosé			130 €
Ruinart Blanc de Blancs			115 € 240 €
Dom Pérignon Vintage			280 €
Cristal Roederer Brut.			250 €
Louis Roederer Brut Collection.			140 €

Prix nets, service compris

