



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

Fruits de mer

Plateaux

Le Plateau de Fruits de Mer	59,00 €
Huîtres, coquillages, demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés Cuits	57,00 €
Demi-tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	39,00 €
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	19,00 €
Bigorneaux	13,00 €
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	44,00 €		
Ostra Régale N°3 :			
■ Les six	24,00 €		
■ Les neuf	36,00 €		
■ Les douze	46,00 €		
L'assiette dégustation panachée			
Spéciales Joël Dupuch	■ Gillardeau	■ Ostra Régale	
■ 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 € Rillettes de thon rouge . 19,00 €

Entrées

Soupe de poisson maison Tomme catalane râpée, rouille et croûtons	14,00 €
Déclinaison de betteraves Shiitake, écume au curry jaune et piment d'Espelette	18,50 €
Ramen de crevettes Shimeji, soja et coriandre frais	20,50 €
Huîtres Spéciales pochées à l'Entre-deux-Mers et bœuf Crémeux de panais et caviar avruga	21,00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre Rutabagas rôtis, pomme Granny Smith, gelée de sangria et crème d'Isigny	21,00 €
Terrine de foie gras Gelée de mandarine et estragon frais, brioche et chutney du moment	23,00 €
Assiette japonaise Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi (15 pièces)	25,00 €
Dégustation de sashimi	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

Médallions de lotte planchés Purée de panais, coings rôtis et fumet de poisson à la grenade	34,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	44,00 €
Saint-Jacques snackées Caviar de topinambour, carottes fane, raifort et beurre blanc à la mandarine	34,50 €
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 €
Épaule de porcelet rôtie Mousseline de brocolis, eryngi fumés, gombo et jus d'hibiscus	32,00 €
Tartare de bœuf Frites fraîches et salade	25,00 €
Onglet de veau Duo de choux-fleurs, oignons des Cévennes confit, pomme de terre fondante au curcuma et espuma au parmesan	29,50 €

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	73,00 €
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	13,00 €
Namelaka au chocolat noir Nyangbo, crème et glace au café	
Poire pochée au thé noir	13,00 €
Espuma à la cardamome, crumble, pignons de pin caramélisés et sorbet à la poire	
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	5,50 €	25 €	
<u>ENTRE DEUX MERS</u>			
Ch. Rauzan Despagne	6 €	16 €	30 €
<u>GRAVES</u>			
Ch. de Landiras	6,50 €	32,50 €	
Ch. Chantegrive		19,50 €	38 €
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>			
Ch. Bruilleau	7,50 €	39 €	
Abeille de Fieuzal		25 €	49 €
Ch. Carbonnieux			65 €
Clémentin de Pape Clément - 2018			69 €
<u>IGP CÔTES DE GASCOGNE</u>			
Dne. du Tariquet Ugni Blanc			26 €
Dne. du Tariquet 1 ^{ère} Grives	6 €		29 €
<u>SAUTERNES</u>			
Ch. Bastor Lamontagne	9,50 €		47,50 €
<u>SANCERRE</u>			
Ch. de Sancerre			47 €
<u>POUILLY FUMÉ</u>			
Ch. la Doucette			49 €
<u>MONTAGNY 1er CRU</u>			
Domaine Laurent Cognard			56 €
<u>CHABLIS</u>			
Simonnet Fèbvre - 2017 1 ^{er} Cru			49 €
Grand Regnard - 2021			59 €
<u>BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR</u>			
Puligny Montrachet "Sous le Puits" - 2018			95 €
Meursault "Goutte d'Or" - 2018			95 €
Corton Charlemagne - 2017			130 €
Criots Bâtard Montrachet - 2018			360 €
<u>CÔTES DU RHÔNE - CONDRIEU</u>			
Guigal - 2018			84 €
<u>CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE</u>			
Chevalier de Sterimberg - 2020			90 €
<u>CROZE HERMITAGE</u>			
La Mule Blanche - 2020			58 €
<u>ARDÈCHE</u>			
Grand Ardèche (Chardonnay)	7,50 €	37 €	75 €

Rosés

<u>BORDEAUX ROSÉ</u>			
Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé			25 €
<u>CÔTES DE PROVENCE</u>			
Charme des Demoiselles	6 €	29,50 €	
Whispering Angel (Caves d'Esclans)		43 €	89 €
<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 - 2016	5,50 €	25 €	
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)			28,50 €
<u>CÔTES DE CASTILLON</u>			
Ch. Joanin Bécot - 2015			38 €
<u>CÔTES DE BOURG</u>			
Ch. Les Eyquem - 2018			26 €

Vins Rouges

Verre 15 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

<u>CANON FRONSAC</u>			
Ch. Haut Francarney - 2016/19			42 €
<u>SAINT-ÉMILION</u>			
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus		26,50 €	
Dragon de Quintus - 2014		62 €	
Ch. Grand Mayne - 2015		75 €	
Ch. Chauvin - 2001		90 €	
Ch. Chauvin - 2015		70 €	
Ch. Beauséjour Bécot - 2015		110 €	
Ch. Clos de l'Oratoire - 2015		78 €	
Ch. La Clotte - 2015		100 €	
Ch. Tertre Roteboeuf - 2016		250 €	
Ch. La Gaffelière - 2015		110 €	
Ch. Canon la Gaffelière - 2010		128 €	
Clos Fourtet - 2010		149 €	
Clos Fourtet - 2015		150 €	
Ch. Pavie Macquin - 2010		150 €	
Ch. Pavie Decesse - 2010		245 €	
Ch. Pavie - 2010		390 €	
Ch. Pavie - 2015		400 €	
Ch. Cheval Blanc - 2015		850 €	
Ch. Figeac - 2015		235 €	
Ch. La Mondotte - 2015		335 €	
Ch. Troplong Mondot - 2015		170 €	
Château Angélu - 2009		800 €	
Château Angélu - 2010		800 €	
Château Angélu - 2011		500 €	
Château Angélu - 2014		480 €	
Château Angélu - 2015		600 €	
<u>LALANDE DE POMEROL</u>			
Ch. Fleur de Bouard - 2016			54 €
<u>POMEROL</u>			
Ch. de Sales - 2014	9,50 €	48 €	
Ch. L'Évangile - 2010		330 €	
Ch. L'Évangile - 2015		310 €	
Ch. Petit Village - 2015		120 €	
Ch. Bon Pasteur - 2015		120 €	
Ch. Le Gay - 2015		155 €	
Ch. Gazin - 2015		115 €	
Ch. L'Église Clinet - 2015		340 €	
Ch. La Conseillante - 2015		260 €	
Vieux Château Certan - 2010		360 €	
Vieux Château Certan - 2015		310 €	
Petrus - 2004		3 680 €	
Petrus - 2006		3 950 €	
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 €	
<u>GRAVES</u>			
Ch. de Landiras - 2019	6,50 €	32 €	
Ch. Chantegrive		19,50 €	37 €
Ch. Méjean - 2019	8,50 €	42 €	
<u>AOC PESSAC-LÉOGNAN</u>			
Château Baret - 2015		38 €	
Château Haut-Bergey - 2015		42 €	
Esprit de Chevalier - 2018		54 €	
Domaine de Chevalier - 2015		120 €	
Ch. Lagarde - 2012		52 €	

Vins Rouges

Verre 15 cl 37,5 cl 75 cl 150 cl

<u>AOC PESSAC-LÉOGNAN</u>			
Ch. Haut de Smith - 2014		58 €	
Ch. Abeille de Fieuzal - 2018		52 €	
Ch. Brown - 2016		58 €	
Ch. Carbonnieux		60 €	
Ch. de Fieuzal - 2018		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		150 €	
Ch. Haut Brion - 2015		750 €	
Ch. La Mission Haut Brion - 2015		700 €	
<u>HAUT-MÉDOC</u>			
Ch. Tour Haut Caussan - 2010		47 €	
Ch. Villambis - 2015		39 €	
Ch. Sociando Mallet - 2016		75 €	
Ch. Belgrave - 2010		80 €	
Ch. La Lagune - 2015		95 €	
<u>LISTRAC</u>			
Ch. Fonréaud - 2011		38 €	
<u>MOULIS</u>			
Ch. Maucaillou - 2015		68 €	
Ch. Poujeaux - 2015		60 €	
Ch. Chasse Spleen - 2015		60 €	
Ch. Chasse Spleen - 2016		60 €	
<u>SAINT-ESTÈPHE</u>			
Ch. Tour de Marbuzet - 2016	9,50 €	48 €	
Ch. Haut Marbuzet - 2015		65 €	
Ch. Cos d'Estournel - 2010		329 €	
Ch. Cos d'Estournel - 2015		265 €	
Ch. Lafon Rochet - 2015		80 €	
Ch. Montrose - 2005		235 €	
Ch. Montrose - 2015		250 €	
Ch. De Pez - 2016 (Magnum)			125 €
<u>SAINT-JULIEN</u>			
Les Fiefs de Lagrange		60 €	
Ch. Lagrange - 2015		90 €	
Ch. Gruaud Larose - 2015		125 €	
Ch. Gloria - 2016		85 €	
Ch. Talbot - 2015		105 €	
Ch. Branaire Ducru - 2010		130 €	
Ch. Ducru Beaucaillou - 2010		275 €	
Ch. Ducru Beaucaillou - 2015		265 €	
Ch. Beychevelle - 2015		120 €	
Ch. Léoville Las Cases - 2015		285 €	
Ch. Léoville Barton - 2010		190 €	
Ch. Léoville Barton - 2015		125 €	
Ch. Léoville Poyferré - 2015		130 €	
<u>PAUILLAC</u>			
Réserve de la Comtesse - 2016		82 €	
Réserve de la Comtesse - 2010 (Magnum)			170 €
Ch. Pichon Comtesse de Lalande - 2010		265 €	
Ch. Pichon Comtesse de Lalande - 2015		250 €	
Ch. Pichon Baron - 2010		260 €	
Ch. Pichon Baron - 2015		240 €	
Ch. Grand Puy Lacoste - 2010		150 €	
Ch. Pontet Canet - 2015		160 €	
Ch. Lynch Bages - 2010		235 €	
Ch. Lynch Bages - 2015		175 €	
Ch. Mouton Rothschild - 2015		750 €	
Ch. Lafite Rothschild - 2015		800 €	

Vins Rouges

Verre 15 cl 75 cl 150 cl

<u>MARGAUX</u>			
Ch. Blason d'Issan - 2016		58 €	
Ch. d'Issan - 2010		130 €	
Ch. d'Issan - 2015		100 €	
Ch. Marquis de Terme - 2015		82 €	
Le "Margaux" de Château Margaux - 2015		82 €	
Ch. Dauzac - 2015		85 €	
Ch. Kirwan - 2015		85 €	
Ch. Prieuré Lichine - 2015		70 €	
Ch. Cantenac Brown - 2015		100 €	
Ch. Giscours - 2015		95 €	
Ch. Durfort Vivens - 2010		110 €	
Ch. Durfort Vivens - 2015		85 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2003		140 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2010		165 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2015		100 €	
Ch. Rauzan Segla - 2010		180 €	
Ch. Rauzan Segla - 2015		145 €	
Ch. Palmer - 2015		380 €	
<u>ANJOU</u>			
Les Arcandiers		42 €	
<u>CROZE HERMITAGE</u>			
Domaine Thalabert "Jaboulet" - 2017		60 €	
<u>CÔTES DU RHONE</u>			
Parallèle 45 "Jaboulet" - 2020		38 €	
Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2020		39 €	
<u>HERMITAGE</u>			
La Maison Bleue "Jaboulet" - 2017		98 €	
La Chapelle "Jaboulet" - 2011		170 €	
<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" - 2020		41 €	
■ 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 - 2015		75 €	
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			220 €
Cristal Roederer Brut			220 €
Louis Roederer Brut Collection			140 €

