



■ 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



Ostra Regal
le choix de l'écailler

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 €
Velouté de panais Truffe d'été et châtaignes	18,50 €
Terrine de foie gras Crumble d'agrumes, brioche et chutney du moment	19,50 €
Ravioles de langoustine Poireaux, céleri, pomme Granny Smith et émulsion de crustacés	19,50 €
Bœuf mi-cuit Pickles de chou-fleur, gelée fumée et crème de champignons	17,50 €
Huîtres pochées Gelée de persil, concombre, citron caviar et bouillon kalamansi	19,50 €
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

Lotte pochée au saké Croûte de sésame au wasabi, fenouil, compotée de tomate et sauce au curry noir	32,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	39,00 €
Saint-Jacques poêlées Purée de courge verte, gombo, beurre de yuzu et poivre Timut	29,50 €
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 €
Magret de canard entier Crémeux de potimarron, pommes rôties et jus brun aux noix	29,50 €
Tartare de bœuf Frites fraîches et salade	23,00 €
Ris de veau meunière Espuma de maïs, céleri rave, pois gourmands et jus brun	32,00 €
Filet de pigeon cuit sur coffre, cuisse confite et foie poêlé	32,00 €
Salsifis, coing poché, marmelade de courge et jus de pigeon aux noisettes	

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 brownie	13,00 €
Chocolat noir Manjari, sauce et glace au yuzu	
Ananas et mangue	13,00 €
Estragon, sauce passion et sorbet litchi	
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
BORDEAUX BLANC				
Ch. de Lestiac - 2019.	5,50 €		24 €	
ENTRE DEUX MERS				
Ch. Rauzan Despagne	6 €	16 €	28 €	
GRAVES				
Ch. de Landiras - 2020	6,50 €		29 €	
Ch. Chantegrive - 2018		19 €	36 €	
PESSAC-LÉOGNAN				
Ch. Bruilleau - 2018.	7,50 €		38 €	
Abeille de Fieuzal.		25 €	48 €	
Ch. Carbonnieux - 2018.			60 €	
Clémentin de Pape Clément - 2018			67 €	
Château Pape Clément - 2016			175 €	
IGP CÔTES DE GASCOGNE				
Dne. du Tariquet Ugni Blanc.			24 €	
Dne. du Tariquet 1 ^{ère} Grives	5,50 €		27 €	
SAUTERNES				
Ch. Bastor Lamontagne - 2016	9 €		46 €	
SANCERRE				
Ch. de Sancerre - 2019			45 €	
POUILLY FUMÉ				
Ch. la Doucette - 2019.			48 €	
MONTAGNY 1er CRU				
Domaine Laurent Cognard - 2018.			55 €	
CHABLIS				
Simonnet Fèbvre - 2017 1 ^{er} Cru			45 €	
Grand Regnard - 2020			58 €	
BOURGOGNE BLANC - LOUIS LATOUR				
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 €	
CÔTES DU RHÔNE - CONDRIEU				
Guigal - 2017			83 €	
CÔTES DU RHÔNE - HERMITAGE				
Chevalier de Sterimberg - 2017.			87 €	
CROZE HERMITAGE				
La Mule Blanche - 2018			57 €	
ARDÈCHE				
Grand Ardèche (Chardonnay) - 2018.	7,50 €	36 €	74 €	
ALSACE - GEWURZTRAMINER				
Vendanges tardives Trimbach - 2011			82 €	

Rosés

	75 cl
BORDEAUX ROSÉ	
Ch. de Lestiac Bordeaux Rosé - 2019.	23 €
AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE	
Domaine Bastide de la Chapelle.	24 €
CÔTES DE PROVENCE	
Charme des Demoiselles	6 €
La Chapelle de Sainte-Roseline	52 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans).	42 €
88 €	
BANDOL	
Domaine d'Ott.	52 €
110 €	
CORSE	
Domaine Culombu Tribbiera - 2020	28 €

Vins Rouges

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
CADILLAC / CÔTES DE BORDEAUX				
Ch. de Lestiac - 2016.	5,50 €		25 €	
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)			28,50 €	
CÔTES DE CASTILLON				
Ch. Joanin Bécot - 2014.			38 €	
CÔTES DE BOURG				
Ch. Les Eyquems - 2017.			26 €	
CANON FRONSAC				
Ch. Haut Francarney - 2016.			42 €	
SAINT-ÉMILION				
Ch. La Vaisinerie Cuvée Quercus		26,50 €		
Ch. Jean Voisin - 2016.		50 €		
Dragon de Quintus - 2014		62 €		
Ch. Quinault l'Enclos - 2015		70 €		
Ch. l'Arrosée - 2010		75 €		
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 - 2009		110 €		
Ch. Canon la Gaffelière - 2010		120 €		
Ch. Canon - 2010		162 €		
Ch. Troplong Mondot - 2010.		165 €		
Ch. Pavie Macquin - 2010		145 €		
Ch. Figeac - 2010		260 €		
Ch. Pavie Decesse - 2010.		240 €		
Ch. Pavie - 2010		385 €		
LALANDE DE POMEROL				
Ch. Fleur de Bouard - 2014			54 €	
POMEROL				
Ch. de Sales - 2014	9,50 €		48 €	
Ch. Nenin - 2015.			98 €	
Ch. Bon Pasteur - 2010			98 €	
Ch. Bon Pasteur - 2015			110 €	
Ch. L'Évangile - 2010.			315 €	
Ch. Le Gay - 2010.			162 €	
Ch. La Conseillante - 2010.			262 €	
Clos Fourtet - 2010			144 €	
Vieux Château Certan - 2010.			348 €	
GRAVES				
Ch. de Landiras - 2015.	6,50 €		31 €	
Ch. Chantegrive - 2014		19,50 €	36 €	
Ch. Mejean - 2013.	8,50 €		42 €	
AOC PESSAC-LÉOGNAN				
Esprit de Chevalier - 2015			54 €	
Ch. La Garde - 2011.			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			80 €	
Ch. Malartic Lagravière - 2015			85 €	
Domaine de Chevalier - 2010.			105 €	
Ch. Pape Clément - 2010.			175 €	
Ch. Pape Clément - 2016.			130 €	
AOC MÉDOC				
Ch. Tour Haut Caussan - 2010			42 €	

Vins Rouges

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
HAUT-MÉDOC				
Ch. Villambis - 2015.			39 €	
Ch. La Tour Carnet - 2015			75 €	
Ch. Belgrave - 2010.			75 €	
Ch. La Lagune - 2010			115 €	
Ch. Sociando Mallet - 1999.			95 €	
Ch. Sociando Mallet - 2010.			70 €	
Ch. Sociando Mallet - 2015.			72 €	
LISTRAC				
Ch. Fonréaud - 2011			38 €	
MOULIS				
Ch. Maucaillou - 2015			68 €	
Ch. Poujeaux - 2010			85 €	
Ch. Poujeaux - 2015			75 €	
Ch. Chasse Spleen - 2014			70 €	
Ch. Chasse Spleen - 2015.			70 €	
SAINT-ESTÈPHE				
Ch. Tour de Marbuzet - 2015	9,50 €		48 €	
Ch. Phelan Segur - 2015.			78 €	
Ch. Lafon Rochet - 2005			105 €	
Ch. Lafon Rochet - 2009			95 €	
Ch. Lafon Rochet - 2010			95 €	
Ch. Lafon Rochet - 2015.			80 €	
Cos d'Estournel - 2010			324 €	
Ch. Montrose - 2005			205 €	
Ch. Montrose - 2010			225 €	
Ch. De Pez - 2015 (Magnum)			125 €	
SAINT-JULIEN				
Les Fiefs de Lagrange - 2015/18			60 €	
Ch. Lalande Borie - 2015			68 €	
Ch. Moulin Riche - 2014			80 €	
Ch. Moulin Riche - 2015			85 €	
Ch. Branaire Ducru - 2010			125 €	
Ch. Branaire Ducru - 2015			100 €	
Ch. Ducru Beaucaillou - 2010			270 €	
Ch. Saint-Pierre - 2015.			100 €	
Ch. Langoa Barton - 2015			95 €	
Ch. Lagrange - 2010			105 €	
Ch. Lagrange - 2015			95 €	
Ch. Gruaud Larose - 2001			135 €	
Ch. Gruaud Larose - 2010			135 €	
Ch. Léoville Las Cases - 2006.			215 €	
Ch. Las Cases - 2010.			325 €	
Ch. Léoville Barton - 2010			185 €	
Ch. Léoville Poyferré - 2010			205 €	
PAUILLAC				
Réserve de la Comtesse - 2015			82 €	
Réserve de la Comtesse - 2010 (Magnum)			165 €	
Ch. d'Armailac - 2015			88 €	
Ch. Croizet Bages - 2005.			90 €	
Ch. Haut Batailley - 2005.			110 €	
Ch. Pichon Comtesse - 1998.			165 €	
Ch. Pichon Comtesse de Lalande - 2010			260 €	
Ch. Pichon Baron - 2010			255 €	
Ch. Grand Puy Lacoste - 2010			145 €	
Ch. Pontet Canet - 2010			190 €	
Ch. Lynch Bages - 2009			230 €	
Ch. Lynch Bages - 2010.			230 €	
MARGAUX				
Ch. Blason d'Issan - 2016			58 €	
Ch. d'Issan - 2010			125 €	
Ch. Marquis de Terme - 2015			82 €	
Ch. Dauzac - 2015.			85 €	
Ch. Kirwan - 2010			95 €	
Ch. Kirwan - 2015			85 €	

Vins Rouges

	Verre 15 cl	75 cl	150 cl
MARGAUX			
Ch. Desmirail - 2015		115 €	
Ch. Brane Cantenac - 2015		110 €	
Ch. Cantenac Brown - 2015		100 €	
Ch. Prieuré Lichine - 2010		105 €	
Ch. Giscours - 2003		135 €	
Ch. Giscours - 2010.		140 €	
Ch. Durfort Vivens - 2010.		105 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2003		140 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2009		150 €	
Ch. Malescot Saint-Exupéry - 2010		160 €	
Ch. Rauzan Segla - 2010		175 €	
Ch. Palmer - 2010.		385 €	
BOURGUEIL			
Ch. de Minière "Champs de Louys" - 2019		38 €	
BROUILLY			
Ch. de Lachaize - 2017.		40 €	
CROZE HERMITAGE			
Domaine Thalabert "Jaboulet" - 2016.		60 €	
CÔTES DU RHONE			
Parallèle 45 "Jaboulet" - 2019		38 €	
Domaine Saint-Préfert "Clos Béatus" - 2018		38 €	
HERMITAGE			
Petite Chapelle "Jaboulet" - 2013.		95 €	
La Chapelle "Jaboulet" - 2011		140 €	
Ch. NEUF DU PAPE			
Clos de l'Oratoire des Papes		60 €	125 €
LANGUEDOC			
Ch. Puech Haut "Tête de Bélier" - 2016.		60 €	
COLLIOURE			
Domaine de la Rectorie "Côté Mer" - 2019.		40 €	
ESPAGNE			
TORO			
Valdosan - 2015		40 €	
ITALIE			
IGT TOSCANA			
Le Volte Del Ornellaia - 2015		45 €	
IGT BOLGUERI			
Le serre nuove del Ornellaia - 2013		68 €	
Ornellaia - 2010		235 €	
Ornellaia - 2011		195 €	

Champagnes

	12,5 cl	10 €
À LA COUPE		
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

