

Notre Carte

Les Suggestions Entrées Chaudes

Moules Farcies (8 pièces).....	12.00 euros
Risotto verde , poêlé de champignons, Espuma parmesan(Sans gluten).....	10.00 euros
Œuf Parfait- Lentins de chènes et pleurottes en persillade dentelle de jambon Ibérique	12.00 euros
Soupe de Poissons maison avec sa rouille et ses croutons.....	12.00 euros

Les Suggestions Entrées Froides

La Bagna cauda (Légumes croquants – Crème anchois à l'ail).....	8.00 euros
Légumes grillées maison/rougaille. Poivron, courgette, tomates endive champignons..	10.00 euros
Planche de Charcuterie Ibérique.....	15.00 euros
½ Langouste Mayonnaise Atlantique (220-250 gr).....	24.00 euros
Sashimi de saumon fumé maison (120-140gr) – Glace aux herbes.....	14.00 euros
Portfeuille de Magret de canard au foie gras.....	12.00 euros
Les huîtres n° 3 fines de claires de Marennes Oléron.....	.6 pièces....12.00 euros 12 pièces....24.00 euros
Le foie gras dans tous ses états (opéra, crème brûlée, macaron).....	16.00 euros
Carpaccio de Poulpe –Espuma tomate sechée.....	10.00 euros
La Gaufre au saumon fumé maison à la sciure de hêtre - crème ciboulette	13.00 euros
Tataki de Bœuf laqué- Coleslaw asiatique.....	13.00 euros
Rosace de melon /porto et jambon cru.....	12.00 euros

Menu enfant (moins de 12 ans)

12 Euros

Œuf Cocotte **Ou** Salade de tomates **Ou** jambon blanc

Finger colin meunière .**Ou** Aiguillettes de poulet rôties aux herbes **Ou** Steak haché du Boucher

Glace smartie's **Ou** yaourt **Ou** compote

Les Viandes et Poissons

Crumble de filet de dorade au basilic.....	16.00 euros
Bar entier (400/600 gr) rôti au four.....	26.00 euros
Raviolis à la Daube.....	15.00 euros
Souricette de Porcelet/Polenta crémeuse.....	16.00 euros
Magret de canard fumé – cuisson basse température Jus miel et épices douces.....	18.00 euros
Tartare de Bœuf charolais coupé au couteau frites /Salade.....	15.00 euros
Le Jarret d'agneau de 7 heures – Ecrasé de pomme de terre à la truffe.....	20.00 euros
Joue de Bœuf – Tagliatelles aux œufs frais.....	15.00 euros
Farcis Niçois (tomate-poivron-courgette) /Riz.....	15.00 euros
Encornets farcis à la Sétoise maison / riz pilaf.....	16.00 euros
Paëlla Valencienne (minimum 2 personnes) - sur commande.....	25.00/par personne

La Marmite des Flots Bleus

(Filets de dorade sébaste, filet de rouget grondin, langoustine, couteaux, noix de Saint Jacques, poulpe, seiche, gambas, soupe de poisson).....

	28.00 euros
--	-------------

Le Braséro au charbon de bois (pour 2 personnes).....

	26.00/par personne
--	--------------------

(Poissons et crustacés)

Le Braséro avec langouste en plus (pour 2 personnes).....

	41.00/par personne
--	--------------------

Il est préférable de réserver son Braséro, produit très demandé

Les Desserts

Mousseux Framboise -Vanille /sorbet maison.....

	7.00 euros
--	------------

Tiramisu au rhum Don Papa / glace maison.....

	6.00 euros
--	------------

Tarte au citron Meringuée /sorbet maison.....

	7.00 euros
--	------------

Ile Flottante fruits secs caramélisés.....

	7.00 euros
--	------------

Streusel aux trois chocolats/Glace maison.....

	8.00 euros
--	------------

Nos Glaces maison (vanille, chocolat, café, framboise, mandarine, orange banane cannelle)

2 Quenelles.....	4.60 euros	3 Quenelles	6.90 euros
------------------	------------	-------------------	------------

Assiette de fruits de saison.....

	8.00 euros
--	------------