

ASSORTIMENTS DE FRUITS DE MER

Seafood assortments / Assortimenti di Frutti di Mare / Ассорти из морепродуктов

Assortiment Royal (2 à 3 personnes) 101.00 €

Royal assortment / Assortimento reale / Королевское ассорти / Königsplatte
18 huîtres, 4 amandes, 4 praires, 4 langoustines, 10 bulots
10 crevettes **BIO** (60/80), 1 tourteau

Assortiment (2 personnes) 80.00 €

Assortiment / Assortimento / Accoppiu / Platte
12 huîtres, 4 amandes, 4 praires, 4 langoustines, 10 bulots,
8 crevettes **BIO** (60/80)

Assortiment (1 personne) 40.00 €

Assortiment / Assortimento / Accoppiu / Platte
6 huîtres, 2 amande, 2 praires, 2 langoustines, 5 bulots,
4 crevettes **BIO** (60/80)

Assiette de Dégustation 23.00 €

Plate of sampling / Piatto di assaggio / A Gemischter Teller / Accoppiu
4 huîtres, 1 praire, 3 bulots, 2 crevettes **BIO** (60/80)



Crevette **BIO** de Madagascar :

Sanctuaire écologique préservé et adapté.
Alimentation **BIO** sans hormones, sans OGM :
sans farine animale d'origine terrestre



CRUSTACES FRUITS DE MER

Shellfish seafood / Crostacei frutti di mare // РАКООБРАЗНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

*CUITS MAISON, SANS COLORANT NI CONSERVATEUR

Home-cooked, colouring and preservative free, Cotti in Casa senza coloranti e additivi/ НАШЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ И КОНСЕРВАНТОВ

Bigorneaux* (la portion) 4.40 €

Winkles / Littorine / Strandschnecken / Литторина

Bulots* (10 pièces) 6.60 €

Whelks / Buccine / Weilhornschnellen / Морская улитка

Crevettes Grises (100 grs) 5.70 €

Shrimps / Gamberetti grigi / Sandgarnelen / Серые креветки

Crevettes Roses*60/80 **BIO (6 pièces) 6.50 €**

Prawns / Gamberetti rosa / Rosa Gelbgarnele / Розовые креветки

Crevettes Roses*30/40 **BIO (4 pièces) 12.00 €**

Prawns / Gamberetti rosa / Rosa Gelbgarnele / Розовые креветки

Crevettes Roses 16/20* (SAUVAGE) (3 pièces) 17.80 €

Jumbo prawns / Gamberoni / Rosa Gelbgarnele 16/20/ Розовые креветки 16/20

Langoustines* (3 pièces) 12.00 €

Scampi / Kaisergranat / Лангустины

Crabe/Tourteau (pièce) 16.20 €

Crab / Grandsiroto / Krabbe/Taschenkrebs / Краб/Карманный краб



Notre sélection
SPECIALE D'Irlande « OSTRAL REGAL »
 ½ Douzaine La Douzaine
 N° 3 Medium / Medie ... 20.50 € ... 41.00 €



SPECIALES GILLARDEAU

Moyennes N°3 Medium / Medie / Mittel / Средние



3 pièces	1/2 douzaine	douzaine
11,40 €	22,80 €	45,60 €

MARENNES D'OLERON

Spéciales de Claires

Grosses N°2 Large / Grosse / Groß / Крупные

12,00 €	24,00 €	48,00 €
---------	---------	---------

Moyennes N°3 Medium / Medie / Mittel / Средние

10,75 €	21,50 €	43,00 €
---------	---------	---------

Fines de Claires

Green oysters / КОНДИЦИОНИРОВАННЫЕ, ОЧИЩЕННЫЕ Ostriche allevate in bacino, verdi

Grosses N°2 Large / Grosse / Groß / Крупные

7,70 €	15,40 €	30,80 €
--------	---------	---------

Moyennes N°3 Medium / Medie / Mittel / Средние

6,40 €	12,80 €	25,60 €
--------	---------	---------

ETANG DE THAU MEDITERRANEE

Côtes Bleues Creuses Hollow oysters / Ostriche / fonde caractere de couleur dans les coquilles profondes

Grosses Large / Grosse / Groß / Крупные

6,35 €	12,70 €	25,40 €
--------	---------	---------

Moyennes Medium / Medie / Mittel / Средние

5,37 €	10,75 €	21,50 €
--------	---------	---------

SELON SAISON

SPECIALE DE NORMANDIE « ISIGNY »

Grosses N°2 Large / Grosse / Groß / Крупные

8,00 €	16,00 €	32,00 €
--------	---------	---------

Moyennes N°3 Medium / Medie / Mittel / Средние

6,65 €	13,30 €	26,60 €
--------	---------	---------



SPECIALE DU CAP FERRET

« Perles de l'Impératrice »

Grosses N°2 Large / Grosse / Groß / Крупные

9,65 €	19,30 €	38,60 €
--------	---------	---------

Moyennes N°3 Medium / Medie / Mittel / Средние

8,10 €	16,20 €	32,40 €
--------	---------	---------



PLATE DU BELON

Flat oysters / Ostriche platte

N°000 Very Large / Molto Grosse / Sehr groß / Очень Крупные

20,00 €	40,00 €	80,00 €
---------	---------	---------

N°00 Large / Grosse / Groß / Крупные

13,95 €	27,90 €	55,80 €
---------	---------	---------

N°0 Medium / Medie / Mittel / Средние

12,75 €	25,50 €	51,00 €
---------	---------	---------



COQUILLAGES

Shellfish / Frutti di mare / МОЛЛЮСКИ

Oursins (Sea-Urchins, Ricci di Mare)

6,00 €	12,00 €	24,00 €
--------	---------	---------

Praires (Venus / Tartuffi di mare / (Rauhe Venusmuscheln / Венус)

8,70 €	17,40 €	34,80 €
--------	---------	---------

Palourdes (clams / Vongole / Venusmuscheln / Петушки)

5,00 €	10,00 €	20,00 €
--------	---------	---------

Amandes (Almonds / Mandorle / Meermandeln / Морской миндаль)

2,20 €	4,40 €	8,80 €
--------	--------	--------

Moules (Mussels / Cozze / Miesmuscheln / Мидии)

2,50 €	5,00 €	
--------	--------	--

LA SUGGESTION DU JOUR

Consultez l'Ardoise
ou Demandez à votre Serveur

SPECIALITES MAISON

Home-made specialties / Specialità della casa



Soupe de Poissons de Roche Maison 16.00 €

Home-made rock Fish Soup / Brodo di Pesci di scoglio della casa
Fischsuppe aus Felbfischchen / РЫБНЫЙ СУП « ДАРЫ СКАЛ »

Saumon Fumé Maison 19.00 €

Salmon smoked by ourselves / Salmone affumicato in casa
Raucherlachs / КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ

Marmite du Pêcheur 40.00 €

Fish filets cooked in the « Bouillabaisse » way / Filetti di pesci serviti nel loro brodo
Fischsuppe / КОТЕЛОК РЫБАКА

Moules de « Bouchot » en Marinère (min 800g) 15.50 €

Cozze marinère / Cozze alla marinara
Miesmuscheln vom „Muschelbau“ / Мидии « Садок »

Avec son Assiette de Frites 19.70 €

with French fries / con patate fritte / mit Sahntauce / со сметаной

Moules de « Bouchot » à la Crème (min 800g).... 18.60 €

Cozze with cream / Cozze alla crema
Miesmuscheln vom „Muschelbau“ / Мидии « Садок »

Avec son Assiette de Frites 22.80 €

with French fries / con patate fritte / mit Sahntauce / со сметаной

Langouste rôtie ou mayonnaise (Les 100 grs) 24.00 €

Spiny lobster, roasted or mayonnaise / Aragosta arrosta o maionese

Languste vom Grill/Mayonnaise / Лангуст, приготовленный на гриле / майонез

Homard rôti / mayonnaise... (Les 100 grs) 16.00 €

Loyster, roasted or mayonnaise / Astice arrosta o maionese

Gebratener Hummer/Mayonnaise / Жареный омар / майонез

ENTREES

Starters / Antipasti

Salade de Lentilles Vertes aux Girolles Rosace de Saumon Fumé Maison 17.00 €

Tartare de Loup à la Mangue et au Citron Vert au Cœur de Sucrine 21.50 €

Sea bass tartare with Mango and Lime in Heart of Sucrine

Tartare Branzino con Mango e calcio in Cuore di Sucrine

Petits Gambas Rôtis, Buisson de Mesclun 18.80 €

Roast prawns, green salad / Gambari arrosta, insalata

Kleine gebratene Gambas auf Mesclun-Salat / Жареные небольшие креветки лангас, подаваемые на порке салата из листьев разных видов с базиликом и соусом

Huitres Chaudes 16.80 €

Hot oysters with tarragon sauce / Ostrieche gratinate all' estragone

Warme Austern mit Estragon-Gefüllte / Горячие устрицы с соусом

Moules Farcies à la Provençale 13.00 €

Stuffed mussels in the Provençal way (butter, parsley, garlic) / Cozze farcite alla provençale (burro, aglio, Prezemolo)

Miesmuscheln auf provençalische Art (Butter, Knoblauch, Petersilie)

Фаршированные мидии по-провансальски (масло, чеснок, петрушка)

Feuilleté de Noix de Saint Jacques 25.50 €

Scallops in a flaky pastry / Sfogliati di cappe sante

Jakobsmuschelfleisch im Blätterteig / Морские гребешки в слоеном тесте

Carpaccio de Saumon 16.00 €

Marinated in lemon - raw fresh salmon / Carpaccio di salmon

Lachs-Carpaccio / Карпаччо из лосося

Spaghetti au Saumon Fumé Maison 17.50 €

Spaghetti with smoked salmon / Spaghetti al salmone affumicato

Spaghetti mit Raucherlachs / Спагетти с копченым лососем

POISSONS

Fish / Pesci

ARRIVAGE JOURNALIER

All our fish is fresh - Daily arrival / Tutti i nostri pesci sono freschi arrivo giornaliero

Wir verarbeiten ausschließlich frischen Fisch - Tägliche Anlieferung

ВСЯ НАША РЫБА СВЕЖАЯ - ЕЖЕДНЕВНЫЕ ПОСТАВКИ

Escalopines de Saumon (Label Rouge) Vapeur Tagliatelle au Basilic 24.50 €

Steamed Slices of salmon, tagliatelle with basil

Scaloppine di salmone al vapore, tagliatelle al basilico

Gedünstete kleine Lachschnitzel (Label Rouge), Tagliatelle mit Basilikum

Паровые скатоны из лосося (Label Rouge), спагетти с базиликом

Filet de Loup à la Vapeur d'Algues Sauce Beurre Blanc 28.00 €

Steamed sea bass fillet, white butter sauce / Filetto di branzino al vapore, salsa burro bianco

Gedünstetes Seezolf-Filet mit Algen, Butter Sauce / Паровое филе зубатки, подорожник, белый соус

Petit Loup Grillé au Fenouil 29.00 €

Grilled small sea bass with fennel / Piccolo Branzino alla griglia con finocchio

Kleiner Seezolf vom Grill mit Fenchel / Небольшая зубатка, приготовленная на гриле с фенхелем

Couscous de Poissons 28.00 €

(Lotte, Loup et Gambas)

Sole Meunière 45.30 €

Pan-fried dover sole / Sogliola alla meunière

Seezunge Meunière / Мюзыньонская зубатка

Gambas (Sauvages) Flambées au Pastis 30.70 €

King prawns flamed with Pastis / Gambaroni alla fiamma con Pastis

Alli Pastis flambierte (Wild-)Gambas / (Лангас) креветки лангас, поджаренные в Пастисе

Gambas (Sauvages) à la "Plancha" 27.60 €

King prawns grilled on the grill / Gambaroni alla plancha

(Wild-)Gambas vom Plancha-Grill / (Лангас) креветки лангас, жареные на листе

Assiette de Frites 4.20 €

French fries / Patate fritte

Portion Pommes frites / Порция жареного картофеля

Salade Verte ou Assiette de Légumes 4.50 €

Green salad / Insalata verde

Grüner Salat oder Gemüseplatte / Листья салата или тарелка

Salade Mixte 5.00 €

Green salad with tomatoes / Insalata mista

Gemischter Salat / Смешанный салат

Spaghetti ou Tagliatelles Nature 6.20 €

Plain spaghetti or tagliatelle / Spaghetti o tagliatelle al naturale

Spaghetti oder Tagliatelle Natur / Спагетти или лапша

VIANDE

Meat / Carne

Faux Filet poêlé 26.00 €

Roasted beef sirloin / Costofiletto di manzo arrosto

Lende vom Grill / Филе, приготовленное на гриле

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que d'en servir un de mauvaise qualité.

COTES DE PROVENCE

Saint-Roch Les Vignes AOC	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
<i>Blanc, Rosé, Rouge</i>	25.00	21.50 (50cl)
Château Rasque	52.50	39.00 (50cl)
<i>Blanc (Blanc de Blanc),</i>	50.50	39.00 (50cl)
<i>Rosé (Cuvée Alexandra),</i>	50.50	37.50 (50cl)
<i>Rouge (Pièce Noble)</i>		
Château Font du Broc AOC	49.00	—
<i>Blanc</i>	46.00	
<i>Rosé</i>		
Domaine Ott AOC	59.00	33.50
<i>Blanc de Blancs</i>		

BANDOL

«Château BARTHES»	35.00	22.00
<i>Blanc, Rosé, Rouge</i>		
«Château BARTHES d'Or »	47.00	—
<i>Blanc, Rosé</i>		
Domaine Ott AOC	65.00	36.00
<i>« Château Romassan » Rosé</i>		

VIN DE PAYS DE LOIRE

Muscadet Barré AOC	24.50	15.50
Pouilly Fumé	49.00	
<i>« Michel REDDE et Fils – Petit Fumé »</i>		

VINS DES VIGNOBLES DU CENTRE
Domaine « DURAND »

Sancerre AOC	40.00	21.00
<i>Blanc</i>	40.00	
<i>Rouge</i>		
Sancerre AOC	46.00	
<i>Blanc- (Cuvée Vieilles Vignes)</i>		

BOURGOGNE

Chablis Premier Cru AOC	55.00	—
<i>Domaine de la Motte</i>		

VINS D'ALSACE – Maison « HUGEL »

Riesling AOC	45.00	24.50
Gewurztraminer AOC	49.50	27.00

CHAMPAGNES

Moët & Chandon	93.00
Roederer	98.00
Dom Pérignon Vintage 2005	310.00

VIN AU VERRE

Blanc (Muscadet)	15 cl	4.90
Rosé (Saint-Roch Les Vignes)	15 cl	5.00
Rouge ((Saint-Roch Les Vignes)	15 cl	5.00

APERITIFS

Kir Vin Blanc	15 cl	5.00
Kir Royal (Moët)	10 cl	12.80
Coupe de Champagne (Moët)	10 cl	12.80
Whisky	4 cl	7.00
Baby	2 cl	4.00
Ricard	2 cl	3.80
Americano maison	10cl	8.60
Campari	4 cl	4.80
Gin	4 cl	6.90
Martini	4 cl	4.30
Martini Gin	4 cl	5.90
Porto Rouge	5 cl	5.30
Suze	4 cl	4.80

APERITIFS SANS ALCOOL

Bière Kronenbourg Pure Malt (25 cl)	3.00
<i>(moins de 1% d'alcool)</i>	
Boisson anisée « Cristal » (2cl)	2.00
Palermo (Amarino, Rosso) (4 cl)	2.00
Venezio Bitter	2.00

SODAS

Coca Cola, Coca Light	33 cl	4.00
Orangina	25 cl	4.80
Sirop (Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat)		1.60
Bière	33 cl	6.00
Jus de Fruits (Tomate, Pomme, Orange)	25 cl	4.50
Iced tea Pêche / Nestera pêche / Limonade	25 cl	4.00
Tonic	20 cl	4.60

EAUX

Badoit (75 cl)	6.00
Evian (75 cl)	6.00
Badoit Rouge (75cl)	6.00
Badoit Rouge (33cl)	4.80

Prix Net – Service Compris

LE FROMAGE

St Marcellin du Pays Lyonnais
Affiné par la Maison "Cénéri" 9.50

DESSERTS MAISON

Crème Caramel 6.00
Caramel custard / Creme caramel

Tarte Citron 8.00
lemon Tart / Torta limone

Tarte Framboises 9.00
Raspberry Tart / Torta lamponi

Mousse au Chocolat 6.00
Chocolate mousse / Mousse di cioccolato

Tiramisu 8.00

Tarte Tatin et sa Boule de Glace "Caramel à la Fleur de Sel" 10.00

Apples Pie with 1 scoop of ice cream / Torta mele con 1 pallina di gelati

COUPES GLACEES

Coupette de Mousse Glacée au Citron 5.00

Dame Blanche 13.50
*Vanilla ice cream, soft chocolate, whipped cream
Gelato vaniglia, salsa cioccolato, panna montata*

Chocolat Liégeois 13.50
Chocolate sundae / Affogato al cioccolato

Café Liégeois 13.90
Coffee sundae / Affogato al caffè

Colonel - Sorbet Citron, Vodka 15.00
Lemon sorbet, vodka / Sorbetto limone, vodka

PARFUMS DES GLACES

Vanille, Café, Chocolat, Rhum Raisin, Pistache
*Flavours of ice creams : vanilla, coffee, chocolate, rum-raisins, pistachio
Gusti di gelati : vaniglia, caffè, cioccolato, rum-uve, pistachio*

PARFUMS DES SORBETS

Citron, Fraise, Framboise, Cassis
Flavours of sorbets : lemon, strawberry, raspberry, blackcurrant

Gusti di sorbetti : limone, fragola, lamponi, ribes nero

1 Boule (1 scoop / 1 pallina) 3.50

2 Boules 7.00

3 Boules 10.50

Supplément Chantilly 1.90

Extra portion of whipped cream / Supplemento di panna montata

PRIX NETS EN EUROS - LES CHEQUES NE SONT PAS ACCEPTES