



ENTRÉES

Asperges vertes et blanches des Landes Haddock fumé, oeuf poché, vinaigrette aux herbes, tuile parmesan Green and white asparagus from Landes, smoked haddock, poached egg, herb vinaigrette, Parmesan crisp	22€
Tartare de Daurade Royale gingembre fruits de la passion, citron vert, piment & oignons rouges Royal Sea Bream Tartare, ginger and passion fruits, lime, chili pepper, red onions	25€
Sashimi de Loup marinade soja citron vert, cebettes & coriandre siam, poivre de Timut Sea bass sashimi, soy and lime marinade, spring onions & Thai coriander, Timut pepper	24€
Rouleau de Chair de Tourteaux décortiqué par nos soins, légumes croquants, zébré avocat pamplemousse Hand-picked crab meat roll, crunchy vegetables, avocado and grapefruit ribbons	24€
Foie Gras de Canard Igp du Sud-ouest mi-cuit maison, confit d'oignons, brioche dorée Home made semi cooked Duck Foie Gras IGP from south west, onion confit, golden brioche	23€
Les Huitres speciales GEAY n°3 Marennes d'Oleron The Marennes d'Oleron GEAY specials oysters n°3	Les 6 22€ Les 12 36€
Tempura de Gambas sauvages spicy sauce saté citron vert, croquantes de choux rouge et chinois Wild Prawn Tempura, spicy lime satay sauce, crispy red and chinese cabbages	25€

Prix nets

Paiement par espèces ou carte bancaire

LES POISSONS

Poulpe entier au grill		34€
légumes du Sud grillé, mini poivrons, sauce soja oignons caramélisés		
Whole Octopus, grilled Mediterranean vegetables, mini peppers, soy and caramelized onions sauce		
Loup de ligne		32€
printanière de légumes, asperges vertes et velours à l'ail des ours		
Line-caught Sea Bass, spring vegetable, green asparagus and wild garlic cream sauce		
Le Homard	demi	34€
Linguini au Homard Bleu Breton "décortiqué", bisque de crustacés	entier	59€
The Breton blue Shelled lobster Linguini, shellfish bisque (Half or whole)		
Marseillaise		38€
Poissons sauvages, comme une bouillabaisse, rouille, croutons		
Marseillaise of wild fish, like a bouillabaisse, rouille		
Turbot sauvage		39€
pommes de terre safran aux herbes, sauce champagne, oeufs de poissons		
Wild Turbot, saffron herb potatoes, champagne sauce, fish roe		
Arrivage de poissons sauvages entiers (Sole, St Pierre, Barbue, Daurade...)		
Ask the waiters for the daily arrival of whole wild fish		

LES VIANDES

Filet de Veau Français		34€
fumé au thym, pommes de terre écrasées aux olives taggiasche & cebettes		
Smoked French veal tenderloin with thyme, crushed potatoes with Taggiasca olives & spring onions		
Noix d'Entrecôte		39€
d'Argentine grillée, sauce béarnaise, frites maison		
Argentina grilled Ribeye steack, bearnaise sauce, Home made french fries		
Côte de Bœuf Black Angus		125€
Irish premium Certified, env 1kg200, frites maison		pour 2
Black Angus Ribeye Steak, Premium Certified Irish Beef, around 1.2kg, with homemade fries		personnes

Prix nets

Paiement par espèces ou carte bancaire



LES DESSERTS

Selection de Fromages affinés, riquette Selection of aged Cheeses, roquette salad	15€
Tarte fine aux pommes crème d'amandes, glace vanille Thin apple tart with almond cream, vanilla ice cream	14€
Baba au rhum authentique, crème chantilly mascarpone Traditional Rum Baba with mascarpone whipped cream	14€
Cheesecake aux fraises de Carros, vanille citron vert, biscuit spéculos Cheesecake with strawberries from Carros, vanilla and lime, speculoos biscuit	14€
Profiteroles craquelées glace vanille, chocolat "Valrhona Guanaja 70%" Profiterole home made with vanilla ice cream, "Valrhona guanaja 70%" chocolate sauce	14€
Coupe de Fraises de "Carros" Simply Fresh local Strawberries from "Carros"	16€

LES GLACES ARTISANALES

Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise	1 boule	3,5€
Mangue, Malaga, Noix de coco, Passion, Pistache, Stracciatella,	2 boules	7€
Vanille, Yaourt, menthe-chocolat	3 boules	9€

Prix nets
Paiement par espèces ou carte bancaire