



ENTRÉES

À PARTAGER

SEICHES SAUTÉES **23^{,00€}**

Ail et persil

Sautéed cuttlefish, garlic and parsley

OS À MOELLE RÔTI **16^{,00€}**

Fleur de sel

Garlic and parsley, fleur de sel

LA BURRATA À PARTAGER 250 G **20^{,00€}**

Fleur de sel, basilic, huile d'olive

To share: 250 g burrata, fleur de sel, basil, olive oil

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE *par 12* / **19^{,00€}**

Burgundy snails (by 12)

CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE **19^{,00€}**

Fleur de sel

Frog legs with garlic and parsley, fleur de sel

ENTRÉES

VITELLO TONATO **22^{,00€}**

Mayonnaise au thon tomate, anchois, câpres, cornichons

Tomato tuna mayonnaise, anchovies, capers, pickles

«LA DORADE» EN TARTARE **22^{,00€}**

Vivifiée aux agrumes et framboises, pignons torréfiés

«The sea bream» tartare, brightened with citrus

and raspberries, toasted pine nuts

SALADE FAÇON CÉSAR **24^{,00€}**

Salade verte, tomate, tranche de poulet fermier mariné, Comté affiné, œuf

Green salad, tomato, slice of marinated farm chicken, mature Comté cheese, egg

SALADE DE POULPE SAUVAGE GRILLÉ **29^{,00€}**

Agrumes, olives noires, persil et condiments

Grilled wild octopus salad, citrus, black olives, parsley, and condiments

LES GAMBAS SAUVAGES EN SALADE **29^{,00€}**

Salade verte, olives noires, feta, menthe, avocat, pastèque,

pamplemousse, mesclun, vinaigrette framboise

Wild prawns salad, green salad, black olives, feta, mint,

avocado, watermelon, grapefruit, mesclun, raspberry vinaigrette

TARTARE DE SAUMON AU «YOGURT» **21^{,00€}**

Herbes fraîches et agrumes

Salmon tartare with yogurt, fresh herbs and citrus

LA TOMATE BURRATA **24^{,00€}**

Tomate de couleurs, Burrata crémeuse(125g), huile d'olive menthe, basilic

Coloured tomatoes, creamy Burrata (125g), olive oil, mint, basil



L'ÉCAILLER

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N° 2par 6 / **22,00€**

Vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel

Fine de Claire oysters n° 2 (by 6), shallot vinegar, semi-salted butter

PLATEAU MIXTE **61,00€**

6 huîtres, 1/2 homard bleu breton, mayonnaise citronnée,

vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel

Mixed seafood platter, 6 oysters, 1/2 lobster, lemon mayonnaise,

shallot vinegar, semi-salted butter

POUR LES ENFANTS

FILET DE POULET **12,00€**

Pates ou frites fraîche

Chicken fillet, pasta or fresh fries

FILET DE POISSON au choix selon arrivage . . **12,00€**

Pates ou frites fraîche

Fish fillet, pasta or fresh fries



PLATS

LOUP OU DORADE D'ÉLEVAGE «CORSE» 300/400G 30,00€

*(selon arrivage) Riz noir et légumes du moment
Farmed sea bass or sea bream from "Corsica" 300/400g
Black rice and seasonal vegetables*

PAVÉ DE SAUMON FRAIS 29,00€

*Sauce vierge et son riz noir
Fresh salmon fillet, virgin sauce and black rice*

LE VEAU FAÇON TATAKI. 35,00€

*Sauce aux morilles fraîches, purée maison
Veal tataki-style, fresh morel sauce, homemade mashed potatoes*

COMME UNE BOUILLABAISSE. 43,00€

*Soupe de poissons de roche, croûtons, rouille, fromage râpé,
filets de poissons sauvages, pommes de terre safranées
Bouillabaisse-style dish, rockfish soup, croutons, rouille, grated cheese,
wild fish fillets, saffron potatoes*

GIGOT D'AGNEAU DÉSOSSÉ 1 KG (pour 2 personnes) . . par personne / 39,00€
«CONFIT 7 HEURES»

*Jus corsé, pommes de terre grenailles rôties à l'ail et thym
Boneless leg of lamb 1 kg (for 2 people), 7-hour slow-cooked,
Rich jus, baby potatoes roasted with garlic and thyme*

TRADITIONNELLE BLANQUETTE DE VEAU 32,00€

Traditional veal blanquette

LOBSTER ROLL. 43,00€

*Pain brioche toasté au beurre noisette, homard émincé,
mayonnaise au piment doux et ciboulette, salade, huile d'olive citron
et frites fraîches
Buttered toasted brioche, sliced lobster, mild chili and chive mayonnaise,
salad, lemon olive oil, and fresh fries*

VIANDE MATURÉE ANGUSpièce de 300 g / 42,00€

*Faux-filet Angus 14 jours pièce de 800 g / 112,00€
Dry-aged meat by the slice, Angus ribeye*

LE POULET MARINÉ AUX HERBES ET CITRON 29,00€

*Pommes de terre grenailles rôties à l'ail et thym
Herb and lemon marinated chicken, baby potatoes roasted
with garlic and thyme*

RETOUR DE NOTRE PÊCHE LOCALE

POISSON SAUVAGE GRILLÉ. . les 100 g / 12,00€

*selon arrivage
Grilled wild catch of the day (depending on arrival)*

LANGOUSTE SAUVAGE les 100 g / 19,00€

*selon arrivage
Grilled wild catch of the day (depending on arrival)
Un accompagnement au choix
An accompaniment of your choice*



PÂTES

LINGUINES AUX PALOURDES	32,00€
<i>Vin blanc, ail et persil, citron</i>	
<i>Linguine with clams, white wine, garlic and parsley, lemon</i>	
PASTA ALLA PUTTANESCA	29,00€
<i>Ail et persil, anchois, piment, câpres, tomates cerises et olives noires</i>	
<i>Garlic and parsley, anchovies, chili, capers, cherry tomatoes and black olives</i>	
LINGUINES AU 1/2 HOMARD BLEU BRETON GRILLÉ	47,00€
<i>Bisque tomaté, pointe de crème</i>	
<i>Linguine with grilled 1/2 lobster, tomato bisque, touch of cream</i>	
RISOTTO	31,00€
<i>Truffe, parmesan, jus corsé</i>	
<i>Truffle, parmesan, rich jus</i>	
CALAMARATA AUX GAMBAS SAUVAGES	36,00€
<i>Bisque tomaté, pointe de crème</i>	
<i>Calamarata with wild prawns, tomato bisque, touch of cream</i>	



ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE	8,00€
<i>Mashed potatoes</i>	
CAPONATA	8,00€
<i>Caponata (Sicilian vegetable stew)</i>	
FRITES FRAÎCHES	7,00€
<i>Fresh fries</i>	
SALADE VERTE	6,00€
<i>Green salad</i>	
RIZ NOIR	8,00€
<i>Black rice</i>	
POMMES DE TERRE GRENAILLES	8,00€
<i>Rôties à l'ail et thym</i>	
<i>Baby potatoes roasted with garlic and thym</i>	

SAUCES

MORILLES	8,00€
<i>Morel mushrooms</i>	
TRUFFES	8,00€
<i>Truffles</i>	
JUS DE VIANDE	6,00€
<i>Rich meat sauce</i>	
ROQUEFORT	6,00€
<i>Roquefort cheese</i>	



FROMAGES & DESSERTS

FABRICATION PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER
Desserts and Cheeses
(production by our pastry chef)

LE FAMEUX PROFITEROLE..... 13,00€
The Famous Profiterole

GAUFRE LIÉGEOISE..... 12,00€
Nutella, chantilly
Homemade waffle, Nutella, whipped cream

SALADE DE FRUITS DE SAISON..... 12,00€
Seasonal fruit salad

TIRAMISÙ CAFÉ..... 12,00€
Coffee tiramisu

MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER..... 24,00€
Chocolate mousse to share

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES DE SAISON..... 13,00€
Pavlova with seasonal red fruits

CAFÉ GOURMAND..... 12,00€
Gourmet coffee (with mini desserts)

ASSIETTE DE FROMAGES (SÉLECTION PAR NOS SOINS) 17,00€
Cheese plate (our selection)

LES VERINNES «MAISON DE LA GLACE» 9,00€
Ice cream

*Rhum raisins, Chocolat noir,
Caramel beurre salé,
Café moka, Vanille de madagascar
Rum and raisin, dark chocolate,
Salted butter caramel,
Café mocha, Madagascar vanilla*

*Citron, Fraise, Melon
Limocello, Mangue
lemon, strawberry, melon,
limocello, mango*