



Nos huîtres (par 6)

Spéciales

Gillardeau N°3	17.90€
Gillardeau N°4	15.90€
Isigny N°2	14.90€
Isigny N°3	12.90€

Fines

Verte claire N°3 (Marennes d'Oléron)	11.90€
Camargue	12.90€
Côte bleue	9.90€



Prix nets - Service compris



Nos Plateaux

LA BARQUE	34.90€
6 huîtres, 6 moules, 6 crevettes, 6 bulots	
LE VOILIER	69.90€
12 huîtres, 12 moules, 8 palourdes, 8 crevettes, 12 bulots	
LE YACHT	99.90€
12 huîtres, 12 moules, 8 palourdes, 8 crevettes, 12 bulots, 1 tourteau	

Coquillages (servis crus)

Moules (les 6 pièces)	5.90€
Palourdes (les 6 pièces)	6.90€
Clams (la pièce)	3.90€
Violets de roche (la pièce)	3.90€
Oursins de Carry (les 6 pièces)	14.90€
Oursins de Galice (les 6 pièces)	4.50€ pièce
Oursins de Sète (les 6 pièces)	9.90€

Crustacés préparés cuits

Bulots (les 6 pièces)	5.90€
Crevettes (20/30) (les 6 pièces)	12.90€
Gambas géante (la pièce)	12.90€
Tourteau (la pièce)	26.90€
Homard bleu	cours du jours
King crabe (la pièce)	49.90€

Prix nets - Service compris



Nos entrées chaudes

Soupe de poisson et sa rouille	19.90€
Moules gratinées beurre, ail, persil	16.90€
Friture de seiche	16.90€
Brouillade d'oursin (en saison)	18.90€

Nos entrées froides

Salade de poulpe huile d'olive, ail, persil	16.90€
Saumon fumé	16.90€
Caviar français 15gr	39.90€
Brandade à la truffe	16.90€
Poutargue	16.90€

Nos plats

Linguine aux palourdes	24.90€
Plancha de thon	24.90€
Plancha d'espadon	24.90€
Plancha de saumon	24.90€
Plancha de gambas	29.90€
Marmite pêcheur Pommes de terre, crevettes, moules, cabillaud	28.90€
Tataki de thon Avec sa marinade	24.90€
Tartare de thon Avocat, graine de sésame ou avocat, ananas	24.90€
Sole meunière (par 100gr)	les 100gr / 8.90€
Entrecôte (origine France)	26.90€

Prix nets - Service compris



Nos desserts (toutes nos pâtisseries sont faites maison.)

Glaces Citron, fraise, vanille, pistache, café	7.90€
Crème brûlée	7.90€
Salade de fruits frais	7.90€
Tarte tatin	7.90€
Café gourmand	7.90€
Thé gourmand	10.90€

Boissons

Sodas : Coca, Orangina, Coca zéro, Schweppes, Bitter, Ice tea	33cl 4.00€
Jus : Pago	4.00€
Sirop : Fraise, pêche, grenadine, citron, menthe	3.00€
Eau omega, orezza (pétillante)	1l 6.50€ / 50cl 4.50€
Eau Zilia (plate)	1l 6.00€ / 50cl 4.00€

Prix nets - Service compris



Boissons alcool

Bière Pietra ambrée, Colomba blanche	7.90€
Carlsberg blonde	6.90€
Martini rouge, blanc, rosé	5.00€
Whisky	6.00€
Kir	5.00€
Ricard / Pastis 51	4.00€
Cocktail Neptune (spritz)	9.90€
Digestifs : Get 27, Limoncello, M	6.90€
Digestifs : Diplomatico, Cognac, Garlaban, Myrthe	8.90€
Café, déca	2.50€
Thé	3.50€

Champagnes

	75cl	coupe
Coupe		10.00€
Deutz	79.90€	15.00€
Deutz rosé	99.90€	
Deutz blanc de blancs	119.90€	

Prix nets - Service compris / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Carte des vins

	37,5cl	50cl	75cl
Pichet (rosé, blanc, rouge)		12.90€	
Pic Poul de Pinet (coteaux du languedoc)	14.90€		19.90€
CÔTES DE PROVENCE			
Domaine de l'andouillet (vigne d'allauch) (rosé, blanc, rouge)		19.00€	24.00€
Minuty M (blanc, rosé)		28.00€	38.00€
Minuty prestige (blanc)			42.00€
APPELLATION CASSIS PROTÉGÉE			
Bodin blanc de blancs	19.90€	25.90€	32.00€
Fontcreuse (blanc, rosé)		29.00€	39.00€
Paternel			42.00€
CÔTES DE GASCOGNE			
Domaine du Tariquet			29.90€

Prix nets - Service compris / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.