

## Entrées - Starters

<b>Nems Poulet</b> <i>Chicken Nems</i>	4 Pièces 16 6 Pièces 24
<b>Aubergines à la Parmigiana</b> <i>Parmigiana Eggplant</i>	20
<b>Petites sardines à l'huile et pain toasté</b> <i>Little sardines in olive oil with toast</i>	16
<b>Calamars ail et persil</b> <i>Squid with garlic and parsley</i>	22
<b>Soupe de Poissons de roche Maison, rouille et croûtons</b> <i>Homemade Mediterranean fish soup</i>	21
<b>Salade César Poulet</b> <i>Grilled chicken caesar salad</i>	21

## Pâtes - Pasta

<b>Linguini Gambaretti : gambas, ail, piment, tomates cerises</b> <i>Linguine, tiger prawns, garlic, chilli pepper</i>	26
<b>Linguini Alle Vongole</b> <i>Linguine with vongoles</i>	24

## La Bouillabaisse

<b>La Véritable Bouillabaisse Traditionnelle Maison</b>	<i>The Real Traditional Homemade Bouillabaisse</i>
<b>Minimum 2 personnes - 75 € par personne</b> Sur commande - On order	

## Pour les Kids

<b>Filet de Poisson frais, poêlée de légumes</b> <i>Fresh fish fillet, mixed vegetables</i>	14
<b>Nuggets Frites Maison</b> <i>Chicken nuggets &amp; homemade French fries</i>	14
<b>Mini Cheeseburger Maison, frites Maison</b> <i>Homemade mini cheeseburger, French fries</i>	14

## Les Poissons - Fish

<b>Filet de Dorade, vierge Sicilienne, légumes de saison</b> <i>Sea bream fillet, Sicilian sauce and seasonal vegetables</i>	28
<b>Tataki de Thon pané, wok de légumes, nouilles de riz</b> <i>Tuna tataki, noodles and vegetables wok</i>	32
<b>La Marmite de la Bouillabaisse</b> <i>Bouillabaisse Seafood pot</i>	37

## Les Poissons Grillés - Grilled Fish

selon arrivage

**Vendu au poids :** 12€ les 100 grammes  
12€ per 100 grams

**Loup - Daurade Royale - Sole Meunière ou grillée - Saint Pierre - Turbot**  
*Sea Bass - Gilthead Bream - Wild Sole pan fried or grilled - John Dory - Turbot*

## Le Vivier - Fish pond

selon arrivage

<b>Homard Breton les 100g</b> <i>Blue Lobster 100g</i>	20	<b>Langouste les 100g</b> <i>Crayfish 100g</i>	35
---	----	---	----

## Les Viandes - Meat

<b>Tartare Cru ou Poêlé, frites Maison, salade</b> <i>Tartare, Raw or Pan fried, salad and fresh French fries</i>	25
<b>Filet de Boeuf, Nature ou au Poivre, frites Maison</b> <i>Beef filet, Grilled « à la plancha » or with pepper, homemade French Fries</i>	37
<b>Piccata de Veau al limone, purée de pomme de terre Maison</b> <i>Veau cutlet with lemon sauce, homemade mashed potatoes</i>	28

Origine des viandes : UE

## Garnitures Supplémentaires

<b>Pomme de terre au fenouil 7</b> <i>Potatoes with Fennel</i>	<b>Frites Maison 6</b> <i>Homemade French fries</i>	<b>Purée de pommes de terre Maison 6</b> <i>Homemade French fries</i>
<b>Poêlée de légumes de saison 7</b> <i>Mixed season's vegetables</i>	<b>Riz Thaï à la cardamome 6</b> <i>Thai rice with cardamom</i>	<b>Salade Sucrine 6</b> <i>Sucrine Salad</i>

## Les Desserts - Desserts

<b>Délice Poire - Caramel</b> : biscuit amandes, poire rôtie, mousse poire et caramel beurre salé <i>Pear - Caramel Delight</i>	13
<b>Baba au Rhum à la crème de vanille et fève de tonka</b> <i>Rum Baba with light vanilla cream and tonka bean</i>	12
<b>Crème brûlée</b> <i>Crème brûlée</i>	11
<b>Moelleux au chocolat</b> : chocolat Valrhona 66%, coeur chocolat blanc, crème anglaise vanille <i>Mellow of chocolate : Valrhona chocolate 66%, white chocolate, vanilla custard</i>	15
<b>Café Gourmand</b> <i>Gourmet coffee</i>	14
<b>Glaces et Sorbets 3 boules</b> <i>Ice-creams and sorbets, 3 scoops</i>	12
<b>Chocolat, vanille, café, citron vert, mangue, framboise</b> <i>Chocolate, vanilla, coffee, lime, mango, raspberry</i>	
<b>Supplément Crème ou Chantilly</b> <i>With whipped cream</i>	2

