

## 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 nites	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 характерного цвета в глубоких ракушках

**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 / Mandorie / Meermandeln / Морской миндаль)

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

**Moules** (Mussels / Cozze / Miesmuscheln / Мидии)

2,50 €	5,00 €	
--------	--------	--

Le Chef Sébastien LAPLUIE vous présente sa Carte :

## LES ENTREES

Starters, Gli Antipasti

<b>Foie Gras Poêlé, Polenta Parmesane, Salsifis Pané, Vierge de Raisin</b> .....	18.00 €
<small>Fried foie gras, Parmesan polenta, breaded salsify / Foie gras saltato in padella, Polenta al parmigiano, Barbe di becco Impanate Gänseleber aus der Pfanne, Parmesan-Polenta, panierte Schwarzwurzeln Жареное фуа-гра, Полента с сыром пармезан, корень Скорцонеры, обжаренный в сухарях</small>	
<b>Seiche en Beignet, Brochettes de Poulpe Barbecue, Salade Thai, Sauce Adobo</b> .....	19.00 €
<small>Cuttiefish fritter, barbecued octopus skewers, Thai salad, adobo sauce /Seppia in pastella, Spiedini di polpo al barbecue, Insalata Thai, Salsa Adobo Frittierter Tintenfisch, gegrillter Oktopus, Thai-Salat, Adobo-Sauce /Каракатица в кляре, Осьминог на шампуре, Тайский салат, соус адобо</small>	
<b>Salade de Crabe, Tartare de Fruits Exotiques</b> .....	19.00 €
<small>Crab salad, tartare of exotic fruits / Insalata di granchi, Tartare di frutti esotici Krabbensalat, Tatar von exotischen Früchten /Крабовый салат, Тартар из экзотических фруктов</small>	
<b>St Jacques, Poire et Mâche en Salade, Vinaigrette aux Agrumes et Noisettes</b> .....	19.00 €
<small>Scallops, pear and lettuce salad, citrus vinaigrette and hazelnuts Capesante, Insalata di pere e valerianella, Vinaigrette agli agrumi e alle nocciole Jakobsmuscheln, Birnen- und Feldsalat mit Zitrus-Vinaigrette und Nüssen Гребешки, салат из груши и листьев маш-салата, соус из лесных орехов и цитрусовых</small>	
<b>Moules de « Bouchot » en Marinère (mini. 800 grs)</b> .....	15.50 €
<small>Mussels marinère / Cozze alla marinara / Miesmuscheln vom „Muschelzaun“ / Мидии в «Садке» с луковым соусом</small>	
<b>Moules de « Bouchot » à la Crème (mini. 800 grs)</b> .....	18.60 €
<small>Mussels with cream / Cozze alla crema / Miesmuscheln vom „Muschelzaun“ / Мидии в «Садке» со сметаной</small>	
<b>Moules de « Bouchot » au Curry (mini. 800grs)</b> .....	18.80 €
<small>Curried mussels / Cozze al curry / Muscheln in Curry-Sauce/ Мидии в соусе карри</small>	
<b>Moules de « Bouchot » à la Provençale (mini. 800grs)</b> .....	17.60 €
<small>Provençal mussels</small>	
<b>Assiette de Frites</b> .....	4.20 €
<small>French fries / patate fritte / Sahnesauce / картофелем фри</small>	

Prix nets, Service compris - Nous ne prenons pas les CHEQUES et la Carte Diners Club  
Nets prices, Service included – No Diners Club



## CUISINE DE LA MER

### Seafood

**Sole Meunière ou Séche, Garniture au Choix**..... 45.30 €  
Pan-fried dover sole / Sogliola alla mugnala / Seezunge Müllerin / Муксомольная камбала

**Gambas Flambées à l'Armoricaine,**

**Tagliatelles à l'Encre de Seiche** ..... 29.00 €

Flambéed king prawns Armorican style, cuttlefish ink tagliatelle /Gamberoni flambé all'armoricana, Tagliatelle al nero di seppia  
Flambierte Gambas nach betronischer Art, schwarze Tagliatelle  
Тигровые креветки фламбе по-арморикански, Тальятелле с чернилами каракатицы

**Tajine de Lotte et Moules, Semoule aux Raisins** ..... 33.00 €

Monkfish and mussel tajine, couscous with raisins /Tajine di coda di rospo e cozze, Semola all'uva  
Tajine mit Seeteufel und Muscheln, Weizengrieß mit Rosinen /Тажин (налим и мидии в горшочке), манник с изюмом

**Filet de Loup, Légumes du Marché,**

**Mousseline d'Epinard** ..... 28.00 €

Sea bass filet, market vegetables, spinach mousseline /Filetto di spigola, Verdure del mercato, Crema mousseline di spinaci  
Seebarschtlet, Marktgemüse, Spinatpüree /Филе зубатки, гарнир из овощей, муслин из шпината

**St-Jacques, Risotto de Champignons et Arôme Truffe,**

**Crèmeux de Cèleri** ..... 34.00 €

Scallops, mushrooms and aroma truffe risotto, creamed celery /Capesante, Risotto ai funghi e aroma di tartufo, Crema di sedano  
Jakobsmuscheln, Risotto mit pilz und truffe aroma, Sellerie-Crème  
Гребешки, Рисотто грибы и трюфельным ароматом, пюре из сельдерея

## Plats Végétariens

### Entrée :

**Polenta Parmesane, Salade d'Epinard et Poire, Salsifis Pané** ..... 12.00 €

Starter: Parmesan polenta, spinach and pear salad, breaded salsify / Polenta al parmigiano, Insalata di spinaci e pere, Barbe di becco  
Impanate / Parmesan-Polenta, Spinat- und Birnensalat, panierte Schwarzwurzeln  
Полента с сыром пармезан, салат из груши и листьев шпината, корень Скорцонеры, обжаренный в сухарях

### Plat :

**Risotto aux Herbes, Crèmeux de Cèleri**..... 16.00 €

Main course: Herb risotto, creamed celery / Risotto alle erbe, Crema di sedano/Risotto mit Kräutern, Sellerie-Crème  
Рисотто с травами, пюре из сельдерея

## LES SPECIALITES

### Our specialities / Le Specialità

**Soupe de Poisson de Roche de la Baie de Cannes**.....16.00 €

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

**Saumon Fumé (Fumé par nos soins)** ..... 19.00 €

Smoked salmon (Home-smoked) / Salmore affumicato da noi / Geräucherter Lachs (im Hause geräuchert) / Копченая норвежская семга  
(собственного копчения)

**Langouste du Vivier, Mayonnaise, Rôtie (les 100grs)** .....24.00 €

Fresh lobster (Mayonnaise or roasted per 100g) / Aragosta del vivaio con maionese o arrosto (all'etto)  
Zuchtlanguste mit Mayonnaise oder gegrillt, 100 gr / Лангуст из садка под майонезом или на гриле – цена за 100 г

**Homard du Vivier, Mayonnaise, Rôti (les 100grs)** .....16.00 €

Fresh lobster Mayonnaise or roasted per 100g / Astice del vivaio con maionese o arrosto (all'etto)  
Zuchthumar mit Mayonnaise oder gegrillt, 100 gr / Омар из садка под майонезом или жареный – цена за 100 г

**La « BOUILLABAISSSE »**

**(minimum 2 personnes)**..... 85.00 € / personne

(Minimum 2 people)

## VIANDE

### Meat / Carne

**Faux Filet sur le Grill,**

**Pommes Frites** ..... 26.00 €

Roasted beef sirloin / Controfiletto di manzo arrosto/Lende vom Grill / с местными травами и домашним картофелем фри

## Fromage

<b>St Marcellin du Pays Lyonnais Affiné par la Maison « Cénéri »</b>	<b>9.50 €</b>
<b>La Maison vous suggère son Verre de Médoc de Port Royal (2011 – 18cl) .....</b>	<b>11.50 €</b>
<b>(Bordeaux Rouge)</b>	

## Les Desserts Maison

Confectionnés par notre Pâtissier : Mr. BOUSSOUIFA Mohamed

House Desserts Hausgemachte Nachspeisen / Фирменные десерты

Made by our Pastry Chefs, preparati dai nostri pasticciieri, von unseren Konditoren zubereitet / приготовлены нашими кондитерами

<b>Amandine aux Poires, Crèmeux au Chocolat</b> .....	<b>10.00 €</b>
---	----------------

*Almond and pear tart / Amandine alle pere / Birnen-Mandel / Миндальная тарталетка с грушами*

<b>Tarte Tatin et sa Boule de Glace « Caramel à la Fleur de Sel »</b> .....	<b>10.00 €</b>
---	----------------

*Apples Pie with 1 scoop of ice cream / Torta mele con 1 pallina di gelato / Tarte tatin und Karamell-Eiscreme mit Fleur de Sel  
Тарт Татин и сливочное мороженое с карамелью Флёр-де-Сель*

<b>Crème Brûlée aux Fruits Rouges</b> .....	<b>10.00 €</b>
---	----------------

*Crème brûlée with berries*

<b>Paris Brest</b> .....	<b>10.00 €</b>
--------------------------	----------------

*Paris-Brest choux pastry, light hazelnut cream / Paris-Brest, crema leggera con croccante alle nocciole  
Paris-Brest, leichte Sahne mit Knusperhaselnuss,*

*Пирожное из заварного теста с кремом и миндалем (пари-брест), легкий крем с хрустящим печеньем из лесного ореха*

## Glaces (Ice Creams, Gelati Eis und Sorbets, Мороженое и шербеты)

<b>Dame Blanche</b> .....	<b>13.50 €</b>
---------------------------	----------------

*Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream / Gelato vaniglia, salsa cioccolato, panna montata  
Vanilleeis, heiße Schokosauce und Schlagsahne / Ванильное мороженое, горячий шоколад, взбитые сливки*

<b>Chocolat Liégeois</b> .....	<b>13.50 €</b>
--------------------------------	----------------

*Chocolate sundae / Affogato al cioccolato / Eiskeisao / Лижевий шоколад*

<b>Café Liégeois</b> .....	<b>13.90 €</b>
----------------------------	----------------

*Coffee sundae / Affogato al caffè / Kaffee-Eis / Лижевий кофе*

<b>Colonel (sorbet citron, vodka)</b> .....	<b>15.00 €</b>
---	----------------

*Lemon sorbet, vodka / Sorbetto limone, vodka / Zitronen-Sorbet mit Wodka / Полковник*

## Parfums des Glaces et Sorbets (Flavour of Ice Creams, Gusti di Gelati Sorbetti)

**Vanille, Café, Chocolat, Rhum Raisin, Pistache, Citron, Fraise, Cassis, Framboise**

*vanilla, coffee, chocolate, rum-raisins, pistachio caffè, cioccolato, rum-uve, pistachio, limone, fragola, lamponi lemon, strawberry, raspberry, blackcurrant /  
ribes nero / Vanille, Mokka, Schokolade, Malage, Pistazien, Zitrone, Erdbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren / Ванильное, кофейное, шоколадное,  
ромово-изюмное, фисташковое, Лимонный, клубничный, черносмородиновый, малиновый*

<b>1 Boule (1 scoop / 1 pallina / 1 Kugel / 1 шарик)</b> .....	<b>3.50 €</b>
--	---------------

<b>2 Boules (2 scoops / 2 palline / 2 Kugeln / 2 шарика)</b> .....	<b>7.00 €</b>
--	---------------

<b>3 Boules (3 scoops / 3 palline / 3 Kugeln / 3 шарика)</b> .....	<b>10.50 €</b>
--	----------------

<b>Supplément Chantilly</b> .....	<b>1.90 €</b>
-----------------------------------	---------------

*Extra portion of whipped cream / Supplemento di panna montata / Extra Schlagsahne / Дополнительная порция взбитых сливок*

## APERITIFS

Kir Vin Blanc	15 cl	6,00
Kir Royal ( <i>Moët</i> )	12 cl	15,50
Coupe de Champagne ( <i>Moët</i> )	12 cl	15,50
Coupe "Piscine" de Champagne ( <i>Moët</i> )	15 cl	19,50
Americano Maison	10 cl	8,60
Campari	4 cl	4,80
Gin	4 cl	6,90
Martini	4 cl	4,30
Martini Gin	4 cl	5,90
Porto <i>Rouge</i>	5 cl	5,30
Suze	4 cl	4,80
Whisky	4 cl	7,00
Baby	2 cl	4,00
Ricard	2 cl	3,80
Bière	33 cl	6,00

## APERITIFS SANS ALCOOL

Bière Kronenbourg Pure Malt ( <i>moins de 1% d'alcool</i> )	25 cl	3,00
Boisson anisée "Cristal"	2 cl	2,00
Palermo ( <i>Amarino, Rosso</i> )	4 cl	2,00
Venezio Bitter	10 cl	2,00

## BOISSONS FRAICHES

Coca Cola, Coca Light	33 cl	4,00
Orangina	25 cl	4,80
Sirop ( <i>Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat</i> )	25 cl	1,60
Bière	33 cl	6,00
Jus de Fruits ( <i>Tomate, Pomme, Orange</i> )	25 cl	4,50
Iced Tea Pêche / Nestea Pêche / Limonade	25 cl	4,00
Tonic	20 cl	4,60

## EAUX MINERALES

Evian - Badoit - Badoit Rouge	75 cl	6,00
Badoit Rouge	33 cl	4,80