

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 pièces	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

Foie Gras Poêlé, Polenta Parmesane, Salsifis Pané, Vierge de Raisin	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>	
Seiche en Beignet, Brochettes de Poulpe Barbecue, Salade Thai, Sauce Adobo	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>	
Salade de Crabe, Tartare de Fruits Exotiques	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>	
St Jacques, Poire et Mâche en Salade, Vinaigrette aux Agrumes et Noisettes	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>	
Moules de « Bouchot » en Marinère (mini. 800 grs)	15.50 €
<small>Mussels marinère / Cozze alla marinara / Miesmuscheln vom „Muschelzaun“ / Мидии в «Садке» с луковым соусом</small>	
Moules de « Bouchot » à la Crème (mini. 800 grs)	18.60 €
<small>Mussels with cream / Cozze alla crema / Miesmuscheln vom „Muschelzaun“ / Мидии в «Садке» со сметаной</small>	
Moules de « Bouchot » au Curry (mini. 800grs)	18.80 €
<small>Curried mussels / Cozze al curry / Muscheln in Curry-Sauce/ Мидии в соусе карри</small>	
Moules de « Bouchot » à la Provençale (mini. 800grs)	17.60 €
<small>Provençal mussels</small>	
Assiette de Frites	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 Bimensalat, 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

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

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

Amandine aux Poires, Crèmeux au Chocolat	10.00 €
---	---------

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

Tarte Tatin et sa Boule de Glace « Caramel à la Fleur de Sel »	10.00 €
---	---------

*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*

Crème Brûlée aux Fruits Rouges	10.00 €
---	---------

Crème brûlée with berries

Paris Brest	10.00 €
--------------------------	---------

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)

Dame Blanche	13.50 €
---------------------------	---------

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream / Gelato vaniglia, salsa cioccolato, panna montata

Vanilleeis, heiße Schokosauce und Schlagsahne / Ванильное мороженое, горячий шоколад, взбитые сливки

Chocolat Liégeois	13.50 €
--------------------------------	---------

Chocolate sundae / Affogato al cioccolato / Eiskeisao / Лижевий шоколад

Café Liégeois	13.90 €
----------------------------	---------

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

Colonel (sorbet citron, vodka)	15.00 €
---	---------

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, Scharze Johannisbeeren, Himbeeren / Ванильное, кофейное, шоколадное,
ромово-изюмное, фисташковое, Лимонный, клубничный, черносмородиновый, малиновый*

1 Boule (1 scoop / 1 pallina / 1 Kugel / 1 шарик)	3.50 €
--	--------

2 Boules (2 scoops / 2 palline / 2 Kugeln / 2 шарика)	7.00 €
--	--------

3 Boules (3 scoops / 3 palline / 3 Kugeln / 3 шарика)	10.50 €
--	---------

Supplément Chantilly	1.90 €
-----------------------------------	--------

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