

LE COIN DES SPECIALITES

La Traditionnelle Bouillabaisse	53€/pers
<i>Traditionnal Bouillabaisse</i>	
Linguini à la Poutargue « De Chez Memmi »	29€
<i>Linguini with Bottarga "De Chez Memmi"</i>	
Fondue Bourguignonne (min 2 pers) frites, salade, sauce maison	35€/pers
<i>Fondue Bourguignonne (min 2 people) fries, salad, homemade sauce</i>	
Pieds et Paquets Provencaux	26€
<i>Provençal Feet Packs</i>	
Andouillette Artisanale	26€
<i>Andouillette Artisanale</i>	
Artichauts violets en Barigoule	21€
<i>Purple artichokes in Barigoule</i>	

LE COIN DE L'ECAILLER

Huîtres fine de claires « Fine de claires » Oysters 6 Pièces 19€ 9 Pièces 26€ 12 Pièces	35€
Le Bouquet de Crevettes (8 pièces) <i>Prawn basket</i>	18€
L'assiette de Bulots (environ 200gr) <i>Whelks</i>	10€

L'Assiette de l'Ecailler (4 huitres, 3 crevettes et 100 gr de bulots)	25€
<i>Assortment of 4 Oysters, 3 Prawns and 100g of whelks</i>	

NOS ENTREES GOURMANDES

Salade de Ravioles de Royan Frits, fenouil croquant	21€
<i>Fried Ravioli Salad</i>	
Oeuf Parfait à la Truffe, mouillettes de pain de campagne et speck	21€
<i>Perfect egg with truffle, country bread and speck</i>	
Saumon mariné à l'aneth et citron bio	19€
<i>Salmon marinated in dill and organic lemon</i>	
Tartine de poutargue, et sa salade	19€
<i>Bottarga toast, salad</i>	
Tatin de légumes, chiffonade de jambon de Montagne	18€
<i>Vegetable tatin, ham chiffonade</i>	
Les 12 escargots de Bourgogne au four	19€
<i>12 Burgundy escargots in the oven</i>	
Moules farcies au beurre d'escargot (12pièces)	18€
<i>Mussels stuffed with escargots butter (12 pieces)</i>	
Soupe de poisson de Roche maison avec sa rouille	18€
<i>Homemade Rock fish soup with its rouille</i>	
Assiette de délices (caillette provençale, speck, mousse de foie de canard)	24€
<i>Plate of delights (Provençal caillette, speck, duck liver mousse)</i>	

RETOUR DE PECHE

Loup grillé pour 1 ou 2 pers. <i>Grilled sea bass (for 1 or 2 persons)</i>	39€/pers
Sole 1 pers à la plancha <i>Sole simply cooked on a plancha</i>	49€
Turbot pour 2 pers. <i>Turbot fish (for 2 persons)</i>	49€/pers
Pêche du jour <i>Catch of the day</i>	52€/pers

Sauces : Beurre blanc, sauce vierge - *white butter sauce, virgin sauce*

EN PLEINE MER

Calamars à L'armoricaine <i>Calamari Armorican</i>	21€
Médallions de Lotte et pleurottes en soupière	39€
<i>Medallions of Monkfish and oyster mushrooms served in a soupière</i>	
Filet de loup, huile vierge, et petits légumes <i>Sea bass filet with seasonal vegetables</i>	26€
Tentacule de poulpe à la plancha <i>Grilled octopus tentacle à la plancha</i>	34€
Gambas à la Provençale piquées au fenouil sec	33€
<i>Prawns Provençal cooked with dried fennel</i>	

RETOUR SUR TERRE

Daube de boeuf <i>Braised beef stew</i>	22€
Tartare de bœuf au guéridon, frites et salade verte <i>Beef tartar served with fries and lettuce</i>	26€
Escalope de veau à la Milanaise <i>Milanese veal cutlet</i>	21€
Blanquette de veau à l'ancienne <i>Old-fashioned veal blanquette</i>	23€
Osso Bucco <i>Osso bucco</i>	23€

SUR LE GRILL

Pluma de porc Bellota caramélisée au miel	28€
<i>Pork pluma at low temperature caramelized with honey</i>	
Filet de boeuf <i>Beef tenderloin</i>	35€
Bavette à l'échalote <i>Flank steak with shallots</i>	26€

Sauce : Poivre, Béarnaise, Roquefort, Tartare, Beurre Maître d'hôtel

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade

Tout nos poissons sont servis avec riz pilaf et légumes du jour

Sauces : pepper, béarnaise, blue cheese, tartar, butter

All our dishes are served with a complementary side dish

All our fish are served with rice pilaf and vegetables of the day

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Frites fraîches , Salade verte, Ratatouille, Pâtes fraîches	7€
<i>French fries, lettuce, ratatouille, fresh pasta</i>	

SANS RESERVE, UNE PETITE DOUCEUR

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	10€
ST Marcellin rôti au four <i>Roasted Saint Marcellin cheese</i>	10€
Fondant 100% chocolat <i>Soft chocolate cake</i>	10€
Nougat glacé et son coulis fruits rouges <i>Frozen nougat and its red fruit coulis</i>	10€
Panna Cotta <i>Panna cotta</i>	8€
Crème caramel <i>Caramel cream</i>	8€
Mousse au chocolat <i>chocolate mousse</i>	8€
Profiteroles au chocolat chaud <i>Hot chocolate profiterole</i>	10€
Dame Blanche <i>White Lady</i>	10€
Café Liégeois <i>Liège coffee</i>	10€
Colonel	12€
Café Gourmand <i>Coffee served with delicacies</i>	12€

FORMULE DU DEJEUNER 19,50€

Sauf dimanche et jour fériés

Viande du jour ou Poisson du jour
Meat of the day or Fish of the day

+

Dessert du jour

FORMULE PLAT DU JOUR SEUL 16,50€

Viande du jour ou Poisson du jour
Meat of the day or Fish of the day

MENU DES PITCHOUNS 15€

Pour les moins de 11 ans

Steak haché façon boucher - Frites ou Filet de poisson
Ground beef patty with fries or filet of fish

2 boules de glace ou Mousse au chocolat
2 scoops of ice cream or chocolate mousse

MENU 37€

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille

Our very own rock fish soup with its "rouille" sauce

ou Tatin de légumes *Tatin of vegetables*

Daube de Boeuf *Braised beef stew*

ou Calamar à l'armoricaine *Calamari Armorican*

ou Filet de loup, huile vierge et petits légumes *Fillet of sea bass in virgin oil and baby vegetables*

ou Bavette à léchalote *Flank steak with shallots*

Fromage blanc *cream cheese*

ou Mousse au chocolat *chocolate mousse*

ou Crème caramel *caramel cream*

MENU 47€

Soupe de poissons de roche maison avec sa rouille

Our very own rock fish soup with its "rouille" sauce

ou Saumon mariné à l'aneth et citron bio

Salmon marinated in dill and organic lemon

ou Moules farcies au beurre d'escargots

Mussels stuffed with escargots butter

ou les 6 escargots de Bourgogne

6 Burgundy escargots

ou Oeuf parfait à la truffe, mouillettes de pain de campagne et speck

Egg parfait with truffle, country bread and speck

Pluma de porc Bellota caramélisée au miel *Pork pluma caramelized with honey*

ou Gambas à la Provençale piquées au fenouil sec *Prawns cooked with dried fennel*

ou Blanquette de veau à l'ancienne *Old-fashioned veal blanquette*

ou Filet de loup, huile vierge et petits légumes *Fillet of sea bass in virgin oil and baby vegetables*

ou Osso Bucco *Osso Bucco*

Saint Marcellin Rôti au four *Roasted Saint Marcellin cheese*

ou Fondant 100% chocolat *soft chocolate cake*

ou Profiteroles au chocolat chaud *hot chocolate profiterole*

ou Nougat glacé et son coulis de fruits rouges *Frozen nougat and its red fruit coulis*

CHAMPAGNES

BRUT	COUPE	75 CL
Moët et chandon.....	12€	100€
Ruinart.....	17€	120€
Ruinart Blanc de Blancs.....		155€
Dom Ruinart		230€
Dom Perignon		250€
ROSÉ		
Ruinart.....		155€

VINS ROSÉS

PROVENCE		VERRE	50CL	75CL	150CL
CÔTES DE PROVENCE					
Domaine Tasquier	6,50€			28€	
Domaine Trois Terres « Cuvée tradition ».....			26€	36€	
Château Minuty « Prestige »			35€	45€	
Château Miraval.....				49€	98€
Whispering Angel - Château d'esclans				52€	
Château Minuty « Cuvée Rose et Or »	9,50€			59€	118€
BANDOL					
Domaine de Terrebrune.....				56€	
Piscine de Rosé.....	7.50€				

VINS BLANCS

PROVENCE		VERRE	50CL	75CL	150CL
CÔTES DE PROVENCE					
Domaine Tasquier	6,50€			28€	
Domaine Trois Terres « Cuvée tradition ».....			26€	36€	
Château Minuty « Prestige »			35€	45€	
Château Miraval.....				49€	98€
Château Minuty « Cuvée Blanc et Or ».....	9,50€			59€	118€

BANDOL.....	VERRE	50CL	75CL	150CL
Domaine de Terrebrune.....			58€	
CASSIS				
Domaine Paternel			50€	
AUTRE REGION				
Chablis « Les Opales » Maison Aegerter.....	9,50€		49€	
Pouilly Fumé Domaine Lebrun.....			47€	

VINS ROUGES

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE	VERRE	50CL	75CL
Domaine Tasquier	6,50€		28€
Domaine Trois Terres « Cuvée tradition ».....		26€	36€
Château Minuty « Prestige »		35€	45€
Château Minuty « Cuvée Rouge et Or ».....	9,50€		61€
BANDOL			
Domaine de Terrebrune.....			59€
AUTRES REGIONS			
Saint Emilion - Château « Macquin »			46€
Château Lamothe Bouscaut – Pessac Léognan.....			56€
Saint Joseph Guy Farge « Terroir de Granit »			56€
Crozes Hermitage Jaboulet « Cuvée Clémence ».....			51€
Haute côte de Beaune - Les belles roches.....			46€
CÔTE DU RHÔNE			
Saint Joseph Guy Farge « Terroir de Granit »	9,50€		
BORDEAUX			
Château Lamothe Bouscaut – Pessac Léognan.....	9,50€		