





À partager et à déguster avec les doigts

Finger Food To Share

Éperlans frits, sauce gribiche <i>Crispy fried smelt, sauce gribiche</i>	17 €	Croquettes de poisson, sauce cocktail <i>Fish croquettes, cocktail sauce</i>	18 €
Tarte feuilletée de légumes, thon rouge au basilic <i>Puff pastry vegetable tart, red tuna and basil</i>	26 €	Huîtres spéciales N°3 Gillaudeau <i>Special N°3 Gillaudeau oysters</i>	5 € /Pièce

Entrées

Salmonejo basilic et verveine citron, jambon Iberique 🌱 <i>Cold tomato soup with basil and lemon verbena, Iberian Ham</i>	28 €
Carpaccio de poisson aux fruits exotiques, légumes croquants 🌱 <i>Fish carpaccio with exotic fruit, crunchy vegetables</i>	32 €
Thon brûlé en vinaigrette de pimientos, herbes fraîches 🌱 <i>Seared tuna in pimento vinaigrette, fresh herbs</i>	36 €
Avocat au feu de bois et amandes, crevettes sauce cocktail 🌱 <i>Wood-fired avocado and almonds, shrimps with sauce cocktail</i>	32 €

Les Sandwichs

Le « Chris Burger » marin Salicorne en vinaigrette, poisson pané, tomate, salade et mayonnaise à la laitue de mer <i>The marine "Chris Burger"</i> <i>Samphire in vinaigrette, breaded fish, tomato, salad and sea lettuce mayonnaise</i>	37 €
Bun'n'Roll de langouste fumée <i>Smoked lobster Bun'n'Roll</i>	39 €
Wrap de poisson fumé, croquant de légumes vinaigrés <i>Smoked fish wrap, crunchy pickled vegetables</i>	33 €



Plats - Garnitures au choix

Mains (With a choice of sides)

Au feu de bois. Wood Fire

Thon rouge de ligne 🌿 <i>Line-caught red tuna</i>	45 €
Langouste locale 🌿 <i>Local lobster</i>	10 € / 100 G
Pigeon en crapaudine, sauce diable 🌿 <i>Butterflied pigeon, spicy sauce</i>	47 €
Poisson du jour pour deux personnes 🌿 <i>Fish of the day for two people</i>	6€ / 100 G

À la plancha. Grilled

Saint-Jacques, crémeux de pommes de terre 🌿 et son carpaccio de champignons, copeaux de truffes <i>Scallops, potato cream, mushrooms carpaccio, and truffle shavings.</i>	50 €
Entrecôte 🌿 <i>Entrecote rib steak</i>	48 €
Maquereau, vinaigrette de légumes 🌿 <i>Mackerel, vegetables vinaigrette</i>	42 €

Garnitures

7 €

Sides

Crémeux de pommes de terre à la cive et algues 🌿 <i>Potato cream with spring onions and seaweed</i>
Tomate au basilic, verveine 🌿🌿 <i>Tomato with basil, verberna</i>
Frites 🌿 <i>French fries</i>
Salade verte 🌿 <i>Green salad</i>
Spaghetti de courgettes et pignons de pin 🌿🌿 <i>Zucchini spaghetti with pine nuts</i>

Sauces pour arroser généreusement

Sauces to pour generously

Beurre blanc aux algues <i>Seaweed beurre blanc</i>
Jus de poulet au vinaigre de Boutteville / Estragon <i>Chicken jus with Boutteville / tarragon vinegar</i>
Jus de pigeon à la moutarde violette <i>Pigeon jus with violet mustard</i>
Pistou

Menu Enfant sur Demande
Kid's Menu on demand



Les Gourmandises du Chef Chef's tantalizing sweets

16 €

Crème brûlée à la vanille, sorbet citron 🌱
Vanilla creme brulée, lemon sorbet

Pain perdu caramel au beurre salé, crème glacée aux
cacahuètes grillées de Mamie Guiguite
*French toast with salted butter caramel, Mamie Guiguite's
roasted peanut ice cream*

Vaporeux chocolat pour les gourmands
Vaporeux chocolate for sweet lovers

Salade de fruits frais « Summer body » 🌱
“Summer Body” fresh fruit salad

Riz au lait vanillé, cappuccino chocolat pour grands enfants 🌱
Vanilla rice pudding, chocolate cappuccino for big kids