

## Huîtres

6 spéciales N° 5 "Papillon" Gillardeau	22
6 spéciales N° 2 Gillardeau	30
6 Fines de Claires N° 3 Prat-Ar-Coum	16
Assortiment de 9 Huîtres et un Verre de Château Ste Marie Entre deux Mers	30

## Entrées

Salade de Poulpe aux Herbes et Condiments d'été	22
Octopus Salad with Herbs and Pickles	
Tartare de Thon Rouge , à l'huile d'Olive de Toscane "San Guido"	21
Red Tuna Tartar with Toscane Olive Oil	
Oeuf Mollet et Tartines aux Cèpes en Persillade	19
Soft boiled Egg and Toast of Cep	
Carpaccio de Bar Sauvage à la Moutarde de Meaux, Croque aux Herbes	23
SeaBass Carpaccio and Herbs Toasts	
Chair de Tourteau, Chou blanc mariné aux Agrumes et Huitre Papillon	23
Shredded Crab meat, Citrus Fruits and Oysters	
Bonite à la Plancha, Salade de Tétragone Coquillages et son émulsion	28
Bonito "à la plancha" Australian Spinach Salad and shellfish	
Daurade Royale Laquée de Miel, Polenta Crémeuse au Vieux Parmesan	28
Roasted Royal Sea Bream, Honey and Tomato sauce with Creamy Polenta	
Bar Sauvage rôti, "comme un Tajine"	31
Roast Wild Bass, "like a Tajine"	
Rouget cuit à l'unilatéral, Tagliatelle aux herbes	31
Red Mullet, Tagliatelle with herbs	
Aïoli de Saint Pierre de petite pêche, Bouquet de Légumes à la fleur de sel	34
"Aïoli" of John Dory, Spring Vegetables	
Sole Meunière ou Sèche, Purée de Pommes de Terre Maison	42
Dover Sole grilled or meunière style, Potatoe Puree	
La Bouillabaisse de la Méditerranée	35
" Bouillabaisse "	

## Viandes

Tartare de Bœuf français, Pommes Sautées	25
French Beef Tartar with Sautéed Potatoes	
Côtelettes d'Agneau de Lozère, Girolles et Fèves sautées	34
Lamb Cutlets of Lozère, girolles and Broad Beans sauteed	
Filet de Boeuf * du Charolais doré au sautoir, nature ou béarnaise, Pommes Grenailles	34
Charolais sirloin Steak, Potatoes candied in Olive oil, bearnaise	

\*origine France

## Notre Menu

2 plats : Entrée et Plat ou Plat et Dessert (hors boissons)	29
3 plats : Entrée, Plat et Dessert (hors boissons)	36

## Les Entrées

Soupe de Poissons de Roche et sa Rouille	11
Traditionnal Mediterranean Fish Soup	
Poireaux vinaigrette, Marrons et Scarmoza	11
Leeks in vinaigrette, Chesnuts and Scarmoza	
Maquereau mi-cuit, Betteraves rôties et Noisettes	11
Mackerel with Beetroots and Hazelnuts	

## Les Plats

Suggestion du Déjeuner Selon Arrivage (sauf le week-end)	20
Dish of the Day (lunch only and not on week-end)	
Filets de Merlan, fine Tartelette de Carotte et Artichaud Barigoule	20
Whiting Fillet, carrot Tartlet and Artichoke	
Cannette de Challans aux Légumes d'Hiver	20
Duck Filet with roasted Figs in balsamique Vinegar	
Cabillaud Rôti , Beurre de Chorizo à l'Encornet , Pommes Ratte écrasées	20
Roasted Cod with Chorizo and Squid sauce and Ratte Potatoe Puree	