



## Les entrées froides

<b>Foie-Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef</b> , chutney mangue-gingembre Duck Foie-Gras made by our Chef, mango-ginger chutney	<b>36</b>
<b>Pata Negra : jambon 100% Ibérique de Bellota, Sierra de Sevilla</b> , pain croustillant à la tomate fraîche Thin slices of Pata Negra : 100% Ibérique Bellota Ham, «Sierra de Sevilla» , crusty bread with fresh tomato coulis	<b>42</b>
<b>King Crab, mayonnaise maison &amp; guacamole</b> King Crab, home made mayonnaise & guacamole	<b>85</b>
<b>Tartare de Daurade</b> , fruit de la passion, citron, grenade & gingembre Sea Bream tartare, passion fruit, lemon, pomegranate & ginger	<b>36</b>
<b>Déclinaison de Saumon fumé de Norvège &amp; aiguillettes de Saumon marinées à l'aneth</b> Smoked Norwegian Salmon and fillets of Salmon marinated with dill	<b>36</b>
<b>Ceviche de Sériole mariné au citron</b> Yellowtail ceviche marinated with lime	<b>36</b>
<b>La salade de Poulpe «à notre façon»</b> Marinated Octopus salad prepared the way we like it!	<b>35</b>
<b>Caviar «Baeri» de Caviar Prestige - 30G/50G</b> Caviar «Baeri» Maison Caviar Prestige - 30G/50G	<b>120/200</b>
<b>Coeur de sucrine façon «Caesar salad»</b> Classic Caesar salad prepared with lettuce hearts	<b>20</b>
<b>Émincé d'Artichauts «violets» crus</b> , douce anchoïade Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing	<b>30</b>
<b>Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive, quelques anchois de Collioure</b> Sweet red Pepper roasted with olive oil & fine Collioure anchovies	<b>26</b>
<b>Délicieuse Burrata des Pouilles</b> , tomates sélectionnées & basilic frais Delicious Italian Burrata, selected tomatoes & fresh basil	<b>28</b>

## Les entrées chaudes

<b>Calamars frits</b> , sauce tartare Fried Squids, tartar sauce	<b>32</b>
<b>Calamars sautés à la Provençale</b> Sautéed «Provençal Style» Squids	<b>32</b>
<b>Salade de Crevettes sauvages cuites « vapeur » puis marinées à l'huile d'olive</b> , citron & basilic Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon & basil	<b>45</b>
<b>La Soupe de Poissons «d'ici»</b> , croûtons & rouille Local Rock-Fish soup, croutons & special garlic mayonnaise with chilli peppers	<b>28</b>
<b>Ravioles de Saint-Jean à la crème d'artichauts</b> Saint-Jean small Ravioli with cream of artichokes	<b>22</b>
<b>Ravioles de Saint-Jean à la crème de truffe d'été</b> Saint-Jean small ravioli with cream of summer truffle	<b>30</b>
<b>Le Minestrone à l'Italienne</b> Italian minestrone soup	<b>21</b>

Prix en euros, taxes et service compris - Price in euros, taxes and service included

Nous tenons à votre disposition le descriptif des allergènes présents dans chacun de nos mets. We are happy to supply you with full details of any allergen substances used in our dishes

# Les poissons & crustacé servis entiers

## Notre spécialité «Loup» ou «Bar» selon arrivage 17€/100g

Our speciality Sea Bass, according to availability.

À votre convenance : en croûte de sel (spécialité) ou grillé - sauce vierge

Your choice: baked in salt crust (speciality) or grilled- virgin sauce

**Saint-Pierre 16€/100g**- grillé / John Dory - grilled

**Sole «de Petit Bateau»16€/100g** - meunière ou grillée / Sole - grilled or « meunière style»

**Bouillabaisse 98€/pers** (min 2 pers.)

**Bouillabaisse avec demi Langouste «Royale» 160€/pers**

Bouillabaisse with half «Royal» spiny Lobster (min 2 pers.)

**Langouste «Royale»** - rôtie ou vapeur / «Royal» spiny Lobster - roast or steamed **30€/100gr**

## Les produits cuisinés de la mer

<b>Noix de Saint-Jacques juste saisies sur une fondue de poireaux</b> , pétales de truffe d'été, jus de veau Seared Scallops with slow-simmered leeks, summer truffle petals & veal juice	<b>44</b>
<b>Les Crevettes sauvages grillées au citron confit &amp; petits légumes</b> , purée de patate douce Grilled wild King Prawns with lemon preserved and diced vegetables, sweet potato puree	<b>46</b>
<b>Gambas «Camerone» rôties à l'huile d'olive</b> , tomates cerises & ratatouille Giant Jumbo Prawns roasted with Italian oil, cherry tomatoes & ratatouille	<b>61</b>
<b>Langouste «Rose» entière &amp; King Crab, linguine à la bisque de crustacés</b> Whole «Pink» Spiny Lobster & King Crab, linguine pasta with shellfish bisque sauce	<b>90</b>
<b>Turbotin pour deux personnes «cuit vapeur» sauce Hollandaise ou «à la Provençale»</b> Steamed young Turbot for two people with Hollandaise sauce or cooked « Provençal style »	<b>120</b>
<b>L'Assiette de Bouillabaisse «Dégustation»</b> Local Bouillabaisse for one	<b>54</b>
<b>Filet de Daurade «Royale»</b> , barigoule d'artichauts Fillet of gilt-head Bream with artichokes ragout	<b>39</b>
<b>Pavé de Saumon rôti, duo de sauces</b> : soja à l'ail confit & beurre blanc, riz noir Roast Salmon, soya sauce with caramelized garlic clove & white butter sauce, black rice	<b>30</b>

## Les viandes

Toutes nos viandes sont servies avec de la purée de pommes de terre  
All our meats are served with mashed potatoes

<b>Noix d'Entrecôte, Black Angus U.S.A.</b> sauce béarnaise Beef Ribsteak - Black Angus U.S.A. béarnaise sauce	<b>65</b>
<b>Le filet de Bœuf facon «Rossini»</b> & pétales de truffe d'été Fillet of Beef topped with a warm slice of duck foie-gras & summer truffle petals	<b>48</b>
<b>Coquelet rôti</b> , pommes de terre fondantes et champignons, oignons caramélisés et lard fumé Roast young Chicken, melting potatoes and mushrooms, caramelized onions and smoked bacon	<b>31</b>
<b>Magnifique côte de Veau, râpée de truffe d'été</b> & jus de cuisson Veal chop served with its juice, summer truffle petals	<b>55</b>

## Garnitures - Sides 10€

**Raviolini «artichauts»** Artichokes raviolini

**Purée de pommes de terre** Mashed potatoes

**Frites fraîches** Fresh french fries

**Haricots verts sautés** Sautéed green beans

**Poêlée de légumes** Pan-sautéed vegetables

**Riz noir** Black rice

**Raviolini «truffe»** Truffle raviolini (+ 5€)

**Purée à la truffe** Truffle mashed potatoes (+ 5€)

**Purée de patates douces** Mashed sweet potatoes

**Ratatouille** Fine ratatouille

**Salade verte** Green salad

## Ce soir