



HUÎTRES & CREVETTES

Huîtres «Fine de Claire»	3,50 / pièce		
Pinces de crabe	6,50 / pièce		
	24 pcs	12 pcs	6 pcs
Crevettes roses non-décortiquées	33,90	17,50	8,90
	16 pcs	8 pcs	4 pcs
Gambas	39,00	22,50	12,50

TARTARE

Tartare de bœuf (150g) préparé à la table, câpres, anchois, cornichons, échalotes, jaune d'œuf bio ^{5,8,15,21,24}	
avec salade	15,90
avec frites maison Pont-Neuf	17,50

HORS D'ŒUVRES

Soupe de poisson «Marseille», croûtons, rouille, fromage	8,90
6 Escargots de Bourgogne, beurre persillé à l'ail	9,90
Croustillant de chèvre chaud avec confiture de tomates	10,90
Tartare de saumon à la mayonnaise au wasabi, chips de pain	11,90
Soupe à l'oignon (croûtons, gratinée à l'emmental)	12,90
Soupe de homard «Ganymed» avec crevette	13,90
Salade Niçoise avec thon, anchois, haricots verts, pommes de terre au romarin, œuf bio, roquette et pesto	14,50
Noix de Saint-Jacques rôties, velouté de patate douce, chips de jambon de Bayonne et beurre blanc	14,90
Terrine de foie de canard, fruit de la passion et brioche	17,90

VIANDES

Bœuf Bourguignon avec légumes et pommes de terre au romarin	14,90
Coq au vin dans sa sauce bourguignonne, accompagné de champignons pleurotes gris et purée de pommes de terre à la truffe	18,00
Steak Frites (200g) avec Beurre Maître d'Hôtel avec tomate au four, beurre maître d'hôtel et frites taillées à la main	19,50
+ Sauce à la moutarde de Pommery	+ 3,90
Magret de canard rose, betterave rouge glacée, velouté de petits pois à la menthe	21,90
Carré d'agneau rôti à point sur cassoulet «Castelnaudary» et sauce provençale au thym	24,50
Entrecôte (200g), frites Pont-Neuf, tomate au four	26,90
+ Sauce à la moutarde de Pommery	+ 3,90
Filet de bœuf avec ratatouille, purée de pommes de terre à la truffe et sauce à la moutarde de Pommery	200g 36,00 300g 45,00

POISSONS & HOMARD

Tagliolini aux gambas rôties, sauce tomate aux herbes et au Ricard	15,90
Sandre rôti sur concombre sauté et risotto au poulpe	19,50
Filet de truite saumonée sur fenouil à l'orange accompagné de risotto aux betteraves et beurre blanc	21,90
Filet de cabillaud avec champignons sautés, jeunes épinards et mousseline de pommes de terre truffé	24,50
Turbotin, légumes au four, pommes de terre au romarin et beurre blanc	39,00
Homard grillé et tagliatelles, risolés à la bisque de homard	demi: 29,90 entier: 54,90

EXTRAS

Corbeille de pain	2,00
Petite salade	3,90
Sauce à la moutarde de Pommery	3,90
Beurre Maître d'Hôtel	2,60

À PARTIR DE 2 PERSONNES

HORS D'ŒUVRE POUR 2-10 PERSONNES

Tartare de saumon, fromage de chèvre, foie de canard et poulpe
12,50 PRO PERSON

BOUILLABAISSE POUR 2-10 PERSONNES

Bouillabaisse au safran: sandre, moules, cabillaud, crevettes, rouille et croûtons
26,90 PRO PERSON

CHÂTEAUBRIAND POUR 2 PERSONNES

Un morceau de viande extraordinairement tendre, servi avec cassoulet «Castelnaudary», pommes de terre au romarin et sauce à la moutarde de Pommery
35,00 PRO PERSON

LES PLATEAUX POUR 2-10 PERSONNES

«La Mer»

Demi homard grillé, pétoncles pôelés, gambas grilles, servi avec rouille, sauce cocktail et pommes de terre au romarin
45,00 PRO PERSON

«Surf and Turf»

Poularde grillée, côtelettes d'agneau, filet de truite saumonée au plat, filet de sandre au plat aux légumes méditerranéens et potatoes, beurre blanc et sauce à la moutarde de Pommery
40,00 PRO PERSON

LES PLATEAUX POUR 2 PERSONNES

«Classique»

4 huîtres «Fine de Claire», 6 gambas, 6 crevettes roses, 2 pinces de crabes, 2 Black Tiger
59,00

«Royal»

1 homard, 4 huîtres «Fine de Claire», 6 crevettes roses, 6 gambas, 2 Black Tiger, 2 pinces de crabe, 2 noix de Saint Jacques, poulpe frit, tartare de saumon
139,00

Zusatzstoffe / Allergene: 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Laktose, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewächst, 12. Taurin, 13. Aspartam, 14. Süßungsmittel, 15. Eier, 16. Sesam, 17. Soja, 18. Sellerie, 19. Gluten, 20. Senf, 21. Fisch, 22. Erdnüsse, 23. Krustentiere, 24. Nüsse, 25. Weichtiere, 26. Lupinen

MENU À TROIS PLATS «BERLIN» 29,50

ENTRÉES AU CHOIX

6 crevettes roses non-décortiquées

Soupe de poisson «Marseille», croûtons, rouille, fromage

PLATS AU CHOIX

Bœuf Bourguignon avec légumes et pommes de terre au romarin

Tagliolini aux gambas rôties, sauce tomate aux herbes et au Ricard

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille bourbon

Mousse au chocolat noir aux baies de cardamome et menthe

MENU À TROIS PLATS «PARIS» 49,50

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de saumon à la mayonnaise au wasabi, chips de pain

Soupe de homard «Ganymed» avec crevette

Croustillant de chèvre chaud avec confiture de tomates

PLATS AU CHOIX

Carré d'agneau rôti à point sur cassoulet «Castelnaudary» et sauce provençale au thym

Demi homard grillé et tagliatelles, risolés à la bisque de homard

Entrecôte (200g), frites Pont-Neuf, tomate au four

DESSERTS AU CHOIX

Mousse au chocolat noir aux baies de cardamome et menthe

Sélection de fromages Français