LA REINE MER

ENTRÉES/ *STARTERS*

TARAMA AU CRAB 9,90€
CRAB TARAMA

RILLETTES DE POISSONS MAISON ET PAIN TOASTÉ 9,00€
HOMEMADE FISH RILLETTES, TOASTED BREAD

BULOTS MAYONNAISE MAISON 9,90€
WHELKS AND MAYONNAISE

SAUMON GRAVLAX, POMMES DE TERRE GRENAILLE. 13.00€
GRAVLAX SALMON

CREVETTES ROSES SAUCE COCKTAIL 11.00€
SHRIMPS WITH COCKTAIL SAUCE

HUÎTRES : FINES DE CLAIRE N°3 PAR 6 OU 12 16,00€/30,00€
OYSTERS FINES DE CLAIRE

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 24,00€
FISHERMAN'S PLATE

PLATS / *MAIN COURSES*

DORADE ROYALE ENTIÈRE, SAUCE HOLLANDAISE* 31,00€
GRILLED SEABREAM (WHOLE FISH), HOLLANDAISE SAUCE

CEVICHE DE BAR, AGRUMES, AVOCAT, CORIANDRE, LAIT DE COCO* 26,00€
SEABASS CEVICHE (CITRUS, AVOCADO, CORIANDER, COCONUT MILK)

LOTTE RÔTIE, CRÈME DE COQUILLAGES* 29,50€
ROASTED MONKFISH, SHELLFISH CREAM

RIGATONI AUX CREVETTES ET MASCARPONE 26,00€
PASTA WITH SHRIMPS AND MASCARPONE

FISHBURGER, SAUCE TARTARE, POUSSES D'ÉPINARDS, CHEDDAR* 27,00€
FISHBURGER, TARTARE SAUCE, SPINACH, CHEDDAR

MOULES AU PERSIL ET À L'AIL* 22,00€
MUSSELS WITH PARSLEY AND GARLIC

PAVÉ DE SAUMON RÔTI, SAUCE BEURRE BLANC AU YUZU* 26,00€
ROASTED SALMON STEAK WITH YUZU BUTTER SAUCE

***GARNITURE AU CHOIX : SALADE DE JEUNES POUSSES, POMMES DE TERRE GRENAILLES, MOUSELINE DE POMES DE TERRE AU BEURRE DEMI-SEL, LÉGUMES DE SAISON**
**** GARNISH OF YOUR CHOICE: GREEN SALAD, NEW POTATOES, POTATO MUSLIN WITH SALTED BUTTER, VEGETABLES***

DESSERTS / *DESSERTS*

CRÈME BRÛLÉE A LA FÈVE DE TONKA 10,00€
TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE

CRUMBLE DU MOMENT 9,00€
CRUMBLE OF THE DAY

FONDANT AU CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON 10,00€
CHOCOLATE FONDANT AND HOMEMADE CHANTILLY

LES GLACES
GLACES ET SORBETS PEDONE « MAÎTRE ARTISAN GLACIER»

- VANILLE
- CACAO
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ
- FRAISE
- CITRON
- MANGUE

1 BOULE 3,90€

LES GOURMANDS
COMPOSÉS D'UN MINI CRUMBLE, D'UNE MINI CRÈME BRÛLÉE ET D'UN MINI FINANCIER

CAFÉ GOURMAND 13,00€
THÉ/ CHOCOLAT/ CAFÉ CRÈME GOURMAND 15,00€
CHAMPAGNE GOURMAND 20,00€

LES BOISSONS GOURMANDES

CHOCOLAT VIENNOIS 11,00€
CAFÉ VIENNOIS 11,00€
IRISH COFFEE 16,00€

BOISSONS FROIDES / *COLD BEVERAGES*

THONON 33CL / 75CL 5,50€/8,00€
VALS 33CL 5,50€
CHATELDON / VALS 75CL 9,00€/8,00€
COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO 33CL 6,90€
TONIC FEVER TREE / GINGER BEER 20CL 6,00€
THÉ GLACÉ MAISON 8,00€
JUS DE FRUITS BIO « LE COQ TOQUÉ » 25CL 7,50€
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS 12,00€
ORANGE PRESSÉE 10,00€

BIÈRES / *BEERS*

BIÈRE PARISIS BRASSÉE EN ÎLE DE FRANCE IPA/ BLANCHE/AMBRÉE (BOUTEILLE 33CL) 9,00€
BIÈRE BLONDE À LA PRESSION « PARISIS MAGIC » 25CL 6,50€

COCKTAILS /*COCKTAILS*

APÉROL AU CHAMPAGNE 18,00€
(APÉROL, CHAMPAGNE, EAU GAZEUSE)
RÊVERIE CHAMPAGNE 18,00€
(LIQUEUR DE FRAISE, GIN, JUS D'ORANGE, CHAMPAGNE)
CAÏPIRINHA 14,00€
(CACHAÇA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT)
MOJITO ROYAL 18,00€
(RHUM, SUCRE DE CANNE, MENTHE, CITRON VERT, CHAMPAGNE)
REINE ROSE 16,00€
(SIROP DE ROSE, CHAMPAGNE)
PORN STAR MARTINI 18,00€
(VODKA, PASSOA, JUS DE FRUIT DE LA PASSION, CHAMPAGNE)

CHAMPAGNES / *CHAMPAGNES.*

	14CL	75CL
EPC BLANC DE BLANC 100% CHARDONNAY	17,00€	95,00€
NICOLAS FEUILLATE BRUT	15,00€	70,00€
PISCINE DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE BRUT		16,00€

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

	14 CL	75 CL
IGP CÔTES DE GASCOGNE - FUMÉES BLANCHES- 100% SAUVIGNON-2021	8,00€	35,00€
MUSCADET AOP - CONFLUENT – BIO - CHÂTEAU L'AULNAYE-2021	7,00€	32,00€
IGP PAYS D'OC - LE VERSANT – 100% VIOGNIER BIO-2021	9,00€	40,00€
IGP GRAND ARDÈCHE – MAISON LOUIS LATOUR – CHARDONNAY-2020	10,00€	48,00€
SANCERRE – LES BROUX –2020	12,00€	55,00€
SAINT PERAY - LES VINS DE VIENNE-2020		60,00€
CHABLIS PREMIER CRU -MAISON SAVARY- 2020	19,00€	75,00€

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

	14 CL	75 CL
IGP MEDITERRANÉE - PONTON N°7-2021	8,00€	35,00€
CÔTES DE PROVENCE AOP-MIRAVAL-2021	11,00€	42,00€

VINS ROUGES / *RED WINES*

	14 CL	75 CL
BEAUJOLAIS-CHÂTEAU DE CORCELLE- LES COPAINS D'ABORD-GAMAY-2021	8,00€	32,00€
MALBEC-VIN DE FRANCE-2018	10,00€	40,00€

BOISSONS CHAUDES / *HOT BEVERAGES*

CAFÉ / DÉCAFEINÉ 3,00€
CAPPUCCINO 7,00€
THÉ / TISANE 6,00€

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. The allergen list is available upon request
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products.
Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire. All our wines are CAO except mention other wines. Prix Nets TTC 09/11/2023

MARCHÉ & DÉGUSTATION
PRINTEMPS DU GOÛT
PRODUITS DE BOUCHE