

LES VIANDES

- Petite marmite de rognons de veau aux cèpes21 €
* *VEAL KYDNEYS SAUTED WITH WILD MUSHROOM*
- Tournedos de magret de canard Rossini.....26 €
* *BREAST OF DUCK WITH FOIE GRAS SLICED AND ROASTED*
- Entrecôte grillée (sauce béarnaise ou poivre).....24 €
* *SIRLOIN STEAK WITH BEARNAISE SAUCE OR GREEN PEPPER*
- Entrecôte grillée XXL.....Pour 2 personnes.....54 €
* *DOUBLE SIRLOIN STEAK FOR TWO*
- Filet de bœuf grillé sauce béarnaise, légumes du marché.....26 €
* *FILET OF BEEF GRILLED BEARNAISE SAUCE*
- Tournedos de bœuf doré aux échalotes confites.....26 €
* *FILET OF BEEF WITH SHALLOTS BUTTER OF WINE SAUCE*

LES FROMAGES ET SALADES

- Notre plateau de fromages affinés.....7 €50
* *CHEESE TRAY*
- Notre salade de saison, nature ou échalotes.....6 €
* *PLAIN SALAD OR WITH SHALLOTS*

LES DESSERTS

- Gourmandise de Norvège flambée au grand Marnier... Pour 2 personnes.....25 €
* *BAKED ALASKA FLAMED WITH GRAND MARNIER FOR TWO*
- Gratin de rhubarbe rose et son glacier de fraise.....8 €
* *GRATIN OF RUBARB WITH STRAWBERRY ICE CREAM*
- Profiteroles sous nappage de chocolat chaud.....8 €
* *PROFITEROL WITH HOT CHOCOLATE*
- Croustillant de poire au vin dans son sabayon8 €
* *PEAR COOKED IN RED WINE WITH CUSTARD*
- Carpaccio d'ananas * *PINEAPPLE CARPACCIO*.....8 €
- Crème brûlée tradition maison * *HOMEMADE CREME BRULEE*.....8 €
- Pâtisserie du jour * *PASTRY OF THE DAY*.....8 €
- Brochette des îles flambées au vieux rhum et sa jatte de chocolat.....8 €
* *PINEAPPLE AND BANANE ISLAND SKEWER FLAMED WITH RHUM AND HOT CHOCOLATE*
- Parfait glacé aux noisettes avec son cœur chocolat.....8€
* *SWEET ICE CAKE HOMEMADE, HAZELNUT AND CHOCOLATE*

VOTRE CHOIX A LA CARTE

LES ENTREES

- Notre célèbre Océane et son crémeux d'avocat (homard, St jacques, langoustines)23 €
* *DELICIOUS LOBSTER SALAD WITH SCALOPPS AND PRAWNS*
- Assiette de saumon fumé et ses toasts chauds.....14 €
* *SMOKED SALMON PLATE AND ITS TOASTS*
- Petit jambon d'agneau « *Spécialité du Pot d'Etain* ».....17 €
* *HOMEMADE LAMB HAM RAW AND DRIED IN THE CELLAR*
- Tout simplement notre foie gras mi-cuit en terrine.....24 €
* *FOIE GRAS VERY SIMPLY HALF COOKEDCOLD*
- Escalopine de foie gras rôtie, confiture d'oignons et fruits de saison rôtis.....23 €
* *FOIE GRAS SLICED AND ROASTEDWARM...WITH OIGNON MARMELADE*
- Plateau du mareyeur SUR COMMANDE 24 H à l'avance

- LES HUITRES...OYSTERS

- Nos huîtres spéciales NO 2 les 615€ les 12.....29€
- Nos huîtres fines de claires No 3 les 6.....13 les 12.....25€
- Nos huîtres panachées les 12.....27 €
- Assiette de Crevettes Roses12 €
* *SHRIMPS PLATE WHITH COCKTAIL SAUCE*

POISSONS ET CRUSTACES

- Homard frais entier grillé.....40 €
* *WHOLE LIVE LOBSTER GRILLED WITH BASILIC BUTTER*
- ½ Homard Mayonnaise.....17 € 50
* *HALF COLD LOBSTER WITH HOMEMADE MAYONNAISE*
- Gambas aux saveurs du sud.....26 €
* *BIG PRAWNS , SUD FLAVORS, AND GARLIC BUTTER*
- Poêlée de St Jacques à la provençale.....26 €
* *SCALOPPS PROVENCALE STYLE*
- Coquilles St Jacques en étouffée et sa julienne de légumes.....26 €
* *BAKED SCALOPPS IN THEIR SHELL WITH VEGGIES*
- Saumon grillé et son beurre de basilic.....20 €
* *GRILLED SALMON STEAK WITH BASIL BUTTER*
- Poissons frais du jour selon le retour de pêche
BAR, Dorade, Sole, Rouget, Saumon, Espadon.....24 €
* *FRESH SEA CATCH OF THE DAY*