REDÉCOUVREZ LE PLAISIR DE MANGER AU CHAMPAGNE À PRIX EXCEPTIONNELS

Le Deutz Brut Classic (75 cl)	**59 €**
Bollinger Spécial Cuvée brut	89 €
Deutz brut rosé (75 cl)	99 €
Amour de Deutz (75 cl)	198 €

APÉRITIFS

La piscine Gauthier (18 cl) — 16 €
Champagne, zestes de citron, glaçons

Mojito royal — 18 €
Au champagne

Hugo Spritz (18 cl) — 16 €

Coupe de champagne Deutz brut — 14 €

LES ENTRÉES

Poêlée de calamars — 24 €
En persillade

Saumon Gravlax — 22 €
Fromage blanc et ciboulette

Soupe de poissons — 24 €
Des pêcheurs

La planche à partager *(à partir de deux personnes)* — 27 € par personne
Salade de poulpe, friture mixte, crevettes roses, salade d'artichauts, saumon gravlax

Carpaccio de Saint-Jacques — 32 €
À la truffe & copeaux de parmesan

Salade de poulpe — 24 €
Sur carpaccio d'artichauts violets

Salade d'artichauts violets — 19 €

La belle friture mixte — 27 €
Rougets, seiches, calamars, joëls, crevettes et artichauts

LES VIANDES

Filet de bœuf Simmental — 39 €
Sauce poivre ou béarnaise

Tournedos Rossini, foie gras poêlé et truffe — 49 €

Carré d'agneau français — 48 €

Le chateaubriand — 44 € par personne
À partager pour deux personnes, sauce poivre ou béarnaise - 500 g

LES POISSONS

Selon arrivage

Risotto royal aux fruits de mer — 38 €
Langouste, crevettes, calamars, coquillages

Spaghetti alle vongole — 32 €
Palourdes, tomates cerises, basilic, persil, piment d'Espelette, vin blanc et très peu d'ail

Lieu jaune de ligne, gratiné à la rouille et chair de crustacés — 36 €

Dorade royale grillée française — 39 €
(environ 600-800 g)

Sole meunière française — 49 €
(environ 500-600 g)

Sole meunière française — 54 € par personne
(environ 1 kg pour 2 personnes)

Bar français en croûte de sel à l'estragon — 49 € par personne
(environ 1,2 kg pour 2 personnes)

Tronçon de turbot (environ 400 g) — 48 €
Meunière ou poché sauce hollandaise

Menu Marin

52 € par personne - à partir de 2 personnes

Succession de 5 petites entrées

Huîtres et crevettes

Poisson Gravlax

Une entrée froide

Deux entrées chaudes

+

Choix de poissons du jour
selon arrivage

ou

Filet de boeuf sur la plancha
aux herbes ou béarnaise ou sauce poivre vert

+

Dessert

LA BOUILLABAISSE EN 2 SERVICES

(NOTRE SPÉCIALITÉ)
Aux cinq poissons. Minimum deux personnes

68 €
par personne

LA CORBEILLE DE POISSONS SAUVAGES

Selon arrivage, Atlantique ou Méditerranée. Poisson entier. Grillé, à la provençale, poché ou en croûte de sel, servi avec de la purée truffée.

14 €
les 100 g

NOS GARNITURES EN SUPPLÉMENT :

Belle poêlée de légumes du moment
6 €

Purée truffée
6 €

POUR LES VÉGÉTARIENS

N'hésitez pas à demander nos alternatives végétariennes !

Prix net et service compris

PAUSE DÉJEUNER À LA VILLA FOGGIA

Entrée du jour
+
Poisson du jour
+
La petite douceur du jour

Du lundi au vendredi,
uniquement le midi,
hors jours fériés

29 €

LE VIVIER

Langouste rouge royale (100 g)	24 €
Homard bleu (100 g)	18 €

LES HUÎTRES

Marennes Oléron

Fines de claire n°3 (les 6)	19 €
Fines de claire n°2 (les 6)	23 €

Méditerranée, l'étang de Thau

La Réserve de Tarbouriech n°3, Le grand cru d'huîtres (les 6)	25 €

Huîtres d'exception, Les Spéciales

Spéciales Gillardeau n°5 papillon (les 6)	22 €
Spéciales Gillardeau n°3+ (les 6)	34 €

LES COQUILLAGES

Moules d'Espagne (les 6)	9 €
Palourdes (les 6)	15 €
Clam (la pièce)	10 €
Bulots (environ 400 g)	18 €
Oursins (de novembre à avril - les 12)	

LES CRUSTACÉS

Crevettes roses Ayaba prestige 30/40 (les 8)	29 €
Crevettes grises (environ 150 g)	18 €
Tourteau femelle (environ 700 g)	29 €
Homard bleu (environ 500 g)	78 €