



**REDÉCOUVREZ LE PLAISIR DE MANGER  
AU CHAMPAGNE À PRIX EXCEPTIONNELS**

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

**APÉRITIFS**

<b>La piscine Gauthier</b> (18 cl) <i>Champagne, zestes de citron, glaçons</i>	<b>16 €</b>
<b>Mojito royal</b> <i>Au champagne</i>	<b>18 €</b>
<b>Hugo Spritz</b> (18 cl)	<b>16 €</b>
<b>Coupe de champagne Deutz brut</b>	<b>14 €</b>



Prix net et service compris



# 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

## LES ENTRÉES

<b>Poêlée de calamars</b> <i>En persillade</i>	24 €
<b>Saumon Gravlax</b> <i>Fromage blanc et ciboulette</i>	22 €
<b>Soupe de poissons</b> <i>Des pêcheurs</i>	24 €
<b>Carpaccio de Saint-Jacques</b> <i>À la truffe &amp; copeaux de parmesan</i>	32 €
<b>Salade de poulpe</b> <i>Sur carpaccio d'artichauts violets</i>	24 €
<b>Salade d'artichauts violets</b>	19 €
<b>La belle friture mixte</b> <i>Rougets, seiches, calamars, joëls, crevettes et artichauts</i>	27 €

## LA PLANCHE À PARTAGER

(à partir de deux personnes)

*Salade de poulpe*

*Friture mixte*

*Crevettes roses*

*Salade d'artichauts*

*Saumon Gravlax*

**27 €**  
par personne

## LES VIANDES

<b>Filet de bœuf Simmental</b> <i>Sauce poivre ou béarnaise</i>	39 €
<b>Tournedos Rossini, foie gras poêlé et truffe</b>	49 €
<b>Carré d'agneau français</b>	48 €
<b>Le chateaubriand</b> <i>À partager pour deux personnes, sauce poivre ou béarnaise - 500 g</i>	44 € / personne

Prix net et service compris

## 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

### LES POISSONS

*Selon arrivage*

<b>Risotto royal aux fruits de mer</b> <i>Langouste, crevettes, calamars, coquillages</i>	38 €
<b>Spaghetti alle vongole</b> <i>Palourdes, tomates cerises, basilic, persil, piment d'Espelette, vin blanc et très peu d'ail</i>	32 €
<b>Lieu jaune de ligne, gratiné à la rouille et chair de crustacés</b>	36 €
<b>Dorade royale grillée française</b> (environ 600-800 g)	39 €
<b>Sole meunière française</b> (environ 500-600 g)	49 €
<b>Sole meunière française</b> (environ 1 kg pour 2 personnes)	54 € par personne
<b>Bar français en croûte de sel à l'estragon</b> (environ 1,2 kg pour 2 personnes)	49 € par personne
<b>Tronçon de turbot</b> (environ 400 g) <i>Meunière ou poché sauce hollandaise</i>	48 €

### 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 !*

### LE VIVIER

<b>Langouste rouge royale</b> (100 g)	24 €
<b>Homard bleu</b> (100 g)	18 €

Prix net et service compris

---

## 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 €



## LES PLATEAUX

### À PARTAGER POUR L'APÉRO

6 Gillardeau n°5 papillon, bulots, 4 crevettes roses, crevettes grises, saumon graulax

39 €

#### Dégustation d'huîtres

48 €

2 fines de claire n°3, 2 fines de claire n°2, 2 Tarbouriech, 2 Gillardeau n°3+,  
2 Gillardeau papillon

#### Le crustacé

69 €

1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 crevettes, crevettes grises, bulots

#### Le mareyeur

69 €

1 tourteau, 6 huîtres, 3 crevettes roses, 3 palourdes, 3 moules, 1 clam, crevettes  
grises, bulots

#### Le royal Foggia (pour 2 à 3 personnes)

190 €

Carpaccio de Saint-Jacques, saumon graulax, 12 huîtres, 1 homard, 1 tourteau,  
8 crevettes, bulots, crevettes grises, 6 moules, 6 palourdes, 2 clams

Liste des allergies disponible à la caisse  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix net et service compris