

# CARTE DES COQUILLAGES

## SEA FOOD MENU

Servis de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

### COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Bulots, 350 g - *Whelks*, 350 g 15  
Palourdes, les 6 - *Clams*, 6 pieces 18  
Bouquet de crevettes roses bio de Madagascar, les 6 21  
*Organic prawns from Madagascar*, 6 pieces  
Langoustines pochées, les 5 - *Poached langoustines*, 5 pieces 28  
Homard entier en bellevue 59  
*Whole "Bellevue" lobster, homemade mayonnaise*  
Tourteau mayonnaise - *Crab, homemade mayonnaise* 27

### HUÎTRES DE FRANCE

- 6 Utah Beach n° 3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie 21  
6 Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime 30  
6 Fines de Claire n° 3, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils 21  
6 Plates de Belon n° 2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec 24  
6 Veules-les-Roses n° 3, Normandie 28  
6 huîtres naturelles de la maison mer n°3 du Morbihan 24

### LES PLATEAUX

#### SEA FOOD PLATTER

- DÉGUSTATION D'HUÎTRES 26  
2 Plates de Belon n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3  
*2 Plates de Belon, 2 Utah Beach N°3, 2 Fine de Claire N°3*

- ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 29  
3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, tarama d'oursin  
*3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, urchin tarama*

- PETIT BAIGNEUR 49  
2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 Veules-les-Roses n° 3,  
4 crevettes, bulots, 2 langoustines  
*2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Veules les roses N° 3,*  
*4 prawns, whelks, 2 langoustines.*

- HOMARDIER 62  
5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard  
*5 prawns, 3 langoustines, whelks, half lobster*

- GRAND BAIN 98  
2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 huîtres naturelles,  
2 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes, tourteau entier,  
6 crevettes, 2 langoustines, bulots.  
*2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2,*  
*2 huîtres naturelles, 6 clams, whole crab, 6 prawns, 2 langoustines, whelks.*

- PLEIN LARGE 169  
2 Spéciales Gillardeau n° 3, 2 Fines de Claire n° 3,  
2 Plates de Belon n° 2, 2 Veules-les-Roses, 2 huîtres naturelles  
6 palourdes, 6 crevettes, 4 langoustines, bulots, homard entier  
*2 Spéciales Gillardeau N° 3, 2 Fines de Claire N° 3,*  
*2 Plates de Belon N° 2, 2 Veules-les-Roses, 2 huîtres naturelles*  
*6 clams, 6 prawns, 4 langoustines, whelks, whole lobster*

ENTREES FROIDES  
COLD STARTERS

Tarama d'oursin et fines herbes 18  
Sea urchin tarama and fresh herbs

Foie gras de canard mi-cuit aux fruits de saison et ses toasts 34  
Duck foie gras with seasonal fruits, sourdough bread toasts

Burrata des Pouilles, poêlée de raisins aigre-douce et noix 26  
Burrata Pugliese, fried grapes and wallnuts

Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 27  
Smoked salmon and light citrus cream

Tartare de bar, vinaigrette Calamansi 29  
Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing

Salade Juliette 32 / 48  
Mi-cuit de thon ou demi-homard,  
haricots verts, crudités, olives et parmesan  
Snacked tuna or half lobster, vegetables, green beans, olives  
and Parmesan cheese

3 huîtres fumées, crème épaissie au vinaigre de Kombu 19  
3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar

Caviar osciètre 30g, blinis et crème légère 140  
Oscietra caviar 30g, blinis and light cream

ENTREES CHAUDES  
HOT STARTERS

Oeuf parfait et son crémeux aux champignons 22  
Egg "parfait", creamy mushrooms

Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon 21  
Traditional french onion soup

Soupe de poissons, croûtons, rouille safranée et Emmental 24  
Traditional fish soup, croutons, saffron "rouille"  
and Emmental cheese

Palourdes cuisinées minute à la persillade 22  
Clams "a la minute" with parsley

Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé 19  
Burgundy snails, parsley butter

POISSON ET FRUITS DE MER  
FISHES AND SEA FOOD

Coeur de filet de thon mi-cuit aux sésames 36  
Tuna filet tataki, sesame seeds blends

Sole meunière ou sauce champagne et caviar 58/120  
Sole Meunière or with champagne sauce sauce and caviar

Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de choux fleur 48  
Roasted scallops, cauliflower purée and lemon

Saumon grillé, «Café de Paris», gourmande de légumes verts 37  
Grilled salmon, "Café de Paris", green vegetables

Homard entier rôti dans ses sucs, pommes frites 64  
Whole lobster roasted with cooking juice, French fries

Linguine alle vongole 36  
Linguine alle vongole, clams and parsley

Linguine au homard, demi ou entier 42/64  
Linguine with half or whole lobster

VIANDES ET VOLAILLES  
POULTRIES AND MEATS

Steak tartare dans la bavette et ses condiments 28  
Traditional beef tartare and condiments

Suprême de poulet 43  
jus crémeux aux champignons et mousseline de pommes de terre  
Roasted free range chicken breast,  
creamy mushroom juice and mashed potatoes

Vol-au-vent 46  
volaille et ris de veau, champignons de Paris et sauce truffée  
Vol-au-vent,  
poultry and sweetbreads, button mushrooms and truffled sauce

Bavette de boeuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites 39  
Grilled flank steak, and french fries

Filet de boeuf sauce au poivre ou Rossini, pommes grenaille 59/69  
Beef filet, peppercorn sauce or "Rossini", sauteed potatoes

LE VÉGÉTAL  
VEGETAL

Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé 18  
Avocado, lemon dressing and puffed rice

Belle salade d'endives à l'orange et amandes grillées 22  
Chicoree salad, orange and grilled almonds

Salade Joséphine 22  
Avocat, chou chinois, coriandre fraîche, pommes, betteraves  
Avocado, Chinese cabbage, fresh coriander, apple and beetroots

Couscous de légumes aux épices berbères 26  
Vegetables couscous flavoured with berber spices

Légumes du moment sautés aux parfums d'Asie 22  
Seasonal vegetables stirred with asian flavours

LES GARNITURES  
SIDE DISHES

Pommes frites, mousseline de pommes de terre, haricots verts,  
fricassée de légumes, salade verte, riz Basmati  
French fries, mashed potatoes, green beans, vegetables fricassee  
green salad, Basmati rice

LES DESSERTS A L'ASSIETTE  
PLATED DESSERTS

Profiterole au Lutella 18  
Profiterole and Lutella

Vacherin aux fruits rouges 18  
Vacherin with red fruits

Millefeuille vanille 16  
Vanilla Napoleon

Îles flottantes  
crème anglaise vanille 16  
Ile flottante and vanilla custard

LES PATISSERIES  
PASTRIES

Royal Chocolat 17  
Chocolate entremets

Tartelette de saison 15  
Seasonal fruits tart

Café très gourmand 17  
Gourmet Coffee

Fraises et framboises 22  
crème Chantilly  
Strawberries and raspberries  
Chantilly cream