



MENU DE LA POISSONNERIE

HORS-D'OEUVRE

SOUPE DE POISSON 16€

ACCOMPAGNÉE DE ROUILLE CROUTONS
AILLÉS ET DE GRUYÈRE RÂPÉ

SAUMON FUMÉ 100GR, SALADE 12€

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14€

MOULES GRATINÉES 12€

PLANCHE DE LA MER 19€

ACCRAIS DE MORUE, MOULES
GRATINÉES, RILLETTE DE THON,
SAUMON FUMÉ



CÔTÉ POISSONS

AÏOLI ROYAL 25€

POMMES DE TERRE ET CAROTTES
AU THYM, HARICOTS VERT,
CREVETTES, BULOTS, OEUF,
POISSON, BLANC DU JOUR

LOUP À LA PLANCHA 27€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *

DORADE À LA PLANCHA 27€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *

SOLE À LA PLANCHA 37€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *

TARTARE DE THON 28€

200 GR ENVIRON AVEC
ACCOMPAGNEMENT, TOMATE ET AVOCAT

TARTARE DE SAUMON 28€

200 GR ENVIRON AVEC ACCOMPAGNEMENT,
TOMATE ET AVOCAT

POISSON DU JOUR EN SUGGESTION

PRIX SELON LES COURS ET SELON LA PÊCHE *

COTÉ CRUSTACÉS



LANGOUSTE À LA PLANCHA *PRIX SELON ARRIVAGE

HOMARD BRETON 400/600GR 55€

À LA PLANCHA

GAMBAS À LA PLANCHA 35€

COTÉ TERRE

ENTRECÔTE À LA PLANCHA 26€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *

*DIFFÉRENTS ACCOMPAGNEMENT SELON
DISPONIBILITÉS ET SAISONNALITÉ : POMME DE
TERRE AU THYM, CAROTTE, HARICOTS VERT,
TOMATE COEUR DE BOEUF, AVOCAT, SALADE

MENU BAMBINO 13,9€

STEAK HACHÉ OU PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *

BOISSON : SODA OU SIROP

DESSERT : 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

*MENU RÉSERVÉ POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 12€

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14€

FROMAGE BLANC 9€

GLACE 1 BOULE AU CHOIX 2,5€

GLACE 2 BOULES AU CHOIX 5€

GLACE 3 BOULES AU CHOIX 7€

1€ PAR SUPPLÉMENT : CRÈME FOUETTÉE



COMPOSEZ VOTRE PLATEAU

COTÉ COQUILLAGES

(SELON ARRIVAGES)

MARENNE N°2	2,6€
MARENNE N°3	2,1€
MARENNE N°4	1,6€
GILLARDEAU N°2	4,6€
GILLARDEAU N°3	3,9€

ISIGNY N°2	2,9€
ISIGNY N°3	2,6€
QUIBERON N°3	2,4€
BOUZIGUES N°3	2,1€
TAMARIS N°3	2,3€
CANCALE N°3	2,6€

AMANDE	1,1€
PALOURDE	0,95€
MOULE D'ESPAGNE	1,1€
OURSIN DE GALICE ***	
(PRIX SELON LES COURS ET SELON LA PÊCHE)	

BULOTS (15 PIÈCES)	8,9€
BULOTS PIÈCES	0,95€

COTÉ CRUSTACÉS

(SELON ARRIVAGES)

CREVETTE 20/30	3,9€
CREVETTE 30/50	1,1€
TOURTEAU FEMELLE (500/600GR)	35€
PINCE DE TOURTEAU	8,9€
CREVETTES GRISE	8,9€
HOMARD BRETON (400/600GR)	55€

HOMARD BRETON.
(800 GR ET PLUS)

PRIX SELON ARRIVAGE

LANGOUSTE
ROSE OU ROUGE

PRIX SELON ARRIVAGE

LANGOUSTINE 16/20

3,9€

FORMULES COQUILLAGES



6 HUITRES N°3
1 VERRE DE VIN BLANC
15CL

14,9€

6 HUITRES N°3
6 CREVETTES 30/50
6 BULOTS CUITS
1 VERRE DE VIN BLANC
15CL

24,9€

PLATEAU TRIDENT 220€

30 HUITRES N°3 - 3 TOURTEAUX
10 BULOTS - 15 CREVETTES 30/50
15 MOULES - 6 GAMBAS 20/30

PLATEAU ROYAL 99,9€

12 HUITRES N°3 - 1 HOMARD
15 BULOTS 12 CREVETTES 30/50
10 MOULES - 4 AMANDES

PLATEAU MAXIME 69,9€

10 HUITRES N°3 - 1 TOURTEAU
10 BULOTS, 5 CREVETTES 30/50
10 MOULES - 4 AMANDES

69,9€

PLATEAU PILOU 24,9€

4 HUITRES N°3 - 4 BULOTS
4 CREVETTES 30/50
4 MOULES - 3 AMANDES

24,9€



PLATEAU DÉCOUVERTE 18,9€

2 HUITRES MARENNES N°3 2 HUITRES ISIGNY N°3
2 HUITRES CANCALES N°3 2 HUITRES BOUZIGUE N°3





CARTE DES BOISSONS

APÉRITIF

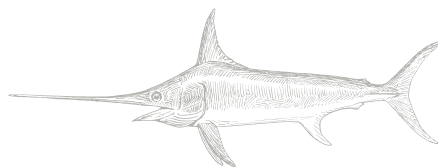
PASTIS, RICARD	2CL	3,5€
MAURESC, PERROQUET	2CL	3,5€
TOMATE		
COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	15€
APÉROL SPRITZ	25CL	12€
HEINEKEN	25CL	5€
PIETRA	25CL	6€
DESPERADOS	25CL	6€
MARTINI BLANC, ROUGE,	25CL	8€
ROSE		
KIR CASSIS MUR	25CL	8€

CHAMPAGNES

RUINART	120€
BESSERAT BLEU BRUT	75€

SOFT

SIROP (GRENADINE, MENTHE, CITRON)	25CL	2,5€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO	25CL	4€
ICE TEA PÊCHE	25CL	4€
JUS DE FRUIT (FRAISE, ORANGE)	25CL	4€
PERRIER	25CL	4€



DIGESTIFS

ARMAGNAC	15 CL	10€
CALVA	15 CL	10€
SORBETTO "SORBET CITRON ET LIQUEUR DE CITRON "	15 CL	10€
COLONEL 2 BOULES CITRONS VODKA	15CL	10€
VODKA, GET 27, TÉQUILA, MANZANA, LIMONCELLO	4CL	6€
WHISKY JACK DANIEL	4CL	12€
RHUM VIEUX	4CL	12€
SUPPLEMENT SODA	4CL	3€

EAUX MINÉRALES

EVIAN	75CL	10€
SAN PELLEGRINO	70CL	10€
OREZZA	50CL	8€

PICHETS

VIN DE FRANCE BLANC, ROSÉ, ROUGE

PICHET	25CL	10€
PICHET	50CL	14€
VERRE DE VIN	12CL	6€

CAFÉ

EXPRESSO	2,5€
CAFÉ ALLONGÉ	3€
CAFE DOUBLE	4€
THÉ	5€

VINS BLANCS

LANGUEDOC ROUSSILLON

PICPOUL	75CL	20€
---------	------	-----

CÔTES DE PROVENCE

BASTIDE DES DEUX LUNES AOC	75CL	24€
----------------------------	------	-----

BOURGOGNE

CHABLIS	75CL	35€
---------	------	-----

BANDOL

DOMAINE LOU CAPELAN	75CL	35€
MARIE-THÉRÈSE	75CL	20€

ALSACE

PINOT BLANC	75CL	22€
GEWURZTRAMINER	75CL	24€



VINS ROSÉS

BANDOL

DOMAINE LOU CAPELAN	75CL	35€
MARIE-THÉRÈSE	75CL	20€

CÔTES DE PROVENCE

BASTIDE DES DEUX LUNES AOC	75CL	24€
----------------------------	------	-----

VINS ROUGES

BANDOL

DOMAINE LOU CAPELAN	75CL	35€
MARIE-THÉRÈSE	75CL	20€

VIN DE PRESTIGE À PARTIR DE 110€

LA POISSONNERIE

— CÔTÉ RESTAURANT —