

# **Menu Business Lunch 19€**

*Valable le midi, du lundi au vendredi*

Au choix sur place : plat du jour, pâte du jour ou salade du jour  
+ 1 dessert du jour ou 1 verre de vin

## **Menus**

*Valable tous les jours, le midi et le soir*

### **Menu 48€**

Tataki de thon au sésame, légumes à cru,  
sauce soja et gingembre  
*Tuna Tataki breaded with crunchy vegetables, soy sauce and  
ginger*

*ou*

Burratina fleur de lait, tomates de couleurs et pesto  
*Burratina "fleurs de lait", tomatoes and pesto*

\*\*\*

Filet de Loup à la plancha, légumes du moment,  
sauce vierge  
*Filet of sea bass plancha, fresh vegetables,  
virgin sauce*

*ou*

Pluma de cochon ibérique, au four à bois (250g),  
purée maison, jus de viande  
*Iberian pluma cooked over a wood fire, home-made mashed  
potatoes, meat juice*

\*\*\*

Pâtisserie maison

### **Menu 68€**

Céviché de loup en carpaccio,  
citron vert et piment d'espelette  
*Carpaccio ceviche of sea bass,  
lime and chili pepper*

*ou*

Déclinaison de Burratina  
aux truffes d'été, fumée et stracciatella  
*Declinaison Burratina "fleurs de lait" with summer truffles,  
smoked burratina and stracciatella*

\*\*\*

Tagliata dans le filet de boeuf, au four à bois,  
roquette et parmesan  
*Beef tenderloin Tagliata cooked over a wood fire, rucula salad  
and parmesan cheese*

*ou*

Risotto à l'encre de seiche gambas sauvages  
et petits pois de saison  
*Risotto squid ink, savage prawns, peas*

\*\*\*

Pâtisserie maison

## L'apéritif

### **JUS DE FRUITS ET SODAS**

Sodas 33cl : coca, sprite, schwepps, fanta	6€
Jus de fruits 25 cl	6€
Jus de fraise, tomate, abricot, orange, pomme, ananas	6€
<b>Nestea 20cl</b>	6€
Jus de fruits pressé (orange, citron)	8€

### **EAUX MINERALES**

Perrier 33 cl	6€
Evian, Badoit 50cl	<b>5€</b>
<b>Evian, Badoit litre</b>	<b>7€</b>
Chateldon 75cl	8€

### **BIERES BOUTEILLES**

Corona 33 cl	8€
Bière de Monaco 33 cl	8€
Heineken sans alcool 33 cl	6€
Pression 25 cl	5€
Pression 50 cl	8€

### **APERITIFS**

Kir vin blanc 10cl	10€
Americano 7cl	8€
Porto blanc ou rouge 7cl	10€
Ricard, pastis 7cl	7€
Martini blanc, rosé, rouge 7cl	8€

### **LES VINS AU VERRE**

#### ***Les vins blancs 10cl***

IGP Méditerranée grain d'azur chardonnay	7€
Suggestion de vin blanc	10€

#### ***Les vins rosés 10cl***

IGP Méditerranée grain d'azur cinsault	7€
Suggestion de vin rosé	10€

#### ***Les vins rouges 10cl***

Bordeaux Château Fourreau 2015	7€
Suggestion de vin rouge	12€

### **COUPE DE CHAMPAGNE 12cl**

Coupe de champagne brut Louis Constant	10€
Coupe de champagne rosé Louis Constant	15€

## **COCKTAILS 12cl**

### ***Cocktails sans alcool***

Pampans : Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine 8€

Virgin Mojito : Perrier, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne 8€

### ***Cocktails avec alcool***

Aperol Spritz 10€

St Germain Spritz : St Germain, champagne, schweppes 14€

Moscow Mule : Vodka, citron vert, ginger beer 14€

Cosmopolitan : Vodka, Cointreau, jus de cranberry, Citron vert, sucre de canne 14€

Vodka Martini : Vodka, extra dry 14€

Sex on the Beach : Vodka, liqueur de pêche, Jus d'orange, jus de cranberry 14€

Vodka Sour : Vodka, citron vert, sucre 14€

Caïpiroska : Vodka, lime, sucre 14€

Mojito : Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraiche, Sirop de sucre de canne, eau gazeuse 14€

Mojito Royal Fraise : Rhum Bacardi, fraises fraiches, citron vert, Menthe fraiche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse, champagne 15€

Rhum Sour : Rhum, citron vert, sucre 14€

Gin Fizz : Gin, citron, soda 14€

Margarita : Téquila, Cointreau, lime, sucre 14€

Caipirinha : Cachaca, citron vert, sucre de canne 14€

Whisky Sour : Whisky, citron vert, sucre 14€

## ***Finger food***

Samoussa vegan 2 pièces 3,50€  
*Vegan samosa 2 pieces*

Oignon rings 4 pièces 4€  
*Onion rings 4 pieces*

Sticks de mozzarella 3 pièces 4,50€  
*Mozzarella sticks 3 pieces*

Camembert frits 3 pièces 3,50€  
*Breaded Camembert 3 pieces*

## L'écailler

### Nos plateaux

#### Plateau 1/2 pers. 48€

- 8 Huîtres fines N°3 / 8 Fine Fattened Oysters N°3
- 10 Crevettes Am. Sud 40/60 / 10 Shrimps South Am. 40/60
- 2 Gambas O.Indien 30/40 / 2 Prawns Indian Ocean 30/40
- 10 Bulots / 10 Whelks

#### Plateau 2/3 pers. 75€

- 12 Huîtres fines N°3 / 12 Fine Fattened Oysters N°3
- 12 Crevettes Am. Sud 40/60 / 12 Shrimps South Am. 40/60
- 2 Gambas O.Indien 30/40 / 2 Prawns Indian Ocean 30/40
- 10 Bulots / 10 Whelks
- 1/2 Tourteau femelle 500/600gr ANE / 1/2 female crab 500/600gr ANE
- 4 moules / 4 mussels
- 4 palourdes / 4 clams
- 2 amandes / 2 sea almonds

#### Plateau 3/4 pers. 98€

- 18 Huîtres fines N°3 / 18 Fine Fattened Oysters N°3
- 12 Crevettes Am. Sud 40/60 / 10 Shrimps South Am. 40/60
- 12 Bulots / 12 Whelks
- 1 Tourteau femelle 500/600gr ANE / 1 female crab 500/600gr ANE
- 6 moules / 6 mussels
- 3 Langoustines ANE 16/20 / 3 Langoustines ANE 16/20
- 3 amandes / 3 sea almonds

#### Plateau 4/5 pers. 125€

- 30 Huîtres fines N°3 / 30 Fine Fattened Oysters N°3
- 16 Crevettes Am. Sud 40/60 / 16 Shrimps South Am. 40/60
- 4 Gambas O.Indien 30/40 / 4 Prawns Indian Ocean 30/40
- 1 Tourteau femelle 500/600gr ANE / 1 female crab 500/600gr ANE
- 12 Bulots / 12 Whelks
- 8 Moules / 8 mussels
- 6 Palourdes / 6 clams
- 6 Amandes / 6 sea almonds

#### Plateau 5/6 pers. 275€

- 36 Huîtres fines N°3 / 36 Fine Fattened Oysters N°3
- 16 Crevettes Am. Sud 40/60 / 16 Shrimps South Am. 40/60
- 4 Gambas O.Indien 30/40 / 4 Prawns Indian Ocean 30/40
- 2 Tourteaux femelle 500/600gr ANE / 2 female crab 500/600gr ANE
- 2 Gambas Sauvage 6/10 / 2 wild Prawns 6/10
- 20 Bulots / 20 Whelks
- 2 pinces de King Crab 200gr / 2 King Crab claws 200gr
- 1 Homard Canadien 600/700gr / 1 Canadian Lobster 600/700gr
- 10 Moules / 10 mussels
- 10 Palourdes / 10 clams
- 10 Amandes / 10 sea almonds

La composition des plateaux peut varier selon les arrivages, la saison ou la pêche.  
Platters' composition can vary according to the arrivals, the season or the fishing.

## Composez votre plateau

### **Nos huîtres** **Oysters**

#### **Spéciales Gillardeau**

	<b>Les 6</b>	<b>Les 12</b>
Gillardeau n°4	18€	36€
Gillardeau n°3	21€	42€
Gillardeau n°2	24€	48€

#### **Fines de claires**

	<b>Les 6</b>	<b>Les 12</b>
Fines n°3	12€	24€
Fines n°2	14€	28€

### **Nos crustacés** **Shellfishes**

Homards Canadiens (600/700gr)* / <i>Canadian Lobsters</i> (600/700gr)	42€ pièce
Langoustes roses (500/600gr) ACO / <i>Spiny Lobsters</i> (500/600gr) ACO	58€ pièce
Tourteau femelle 500/600gr ANE* / <i>Female Crab</i> 500/600gr ANE	20€ pièce
Pinces de tourteau (16/20)** / <i>Crab claws</i> (16/20)	24€ les 6 pièces
Pattes de King-Crab / <i>King-Crab legs</i>	17€ les 100gr
Langoustines ANE (15/20)** / <i>Langoustines</i> ANE (15/20)	12€ les 3 pièces
Crevettes élevages O.Indien (40/60)** / <i>Shrimps Indian Ocean</i> 40/60	8€ les 6 pièces
Gambas sauvages O.Indien (30/40)** / <i>Prawns Indian Ocean</i> 30/40	18€ les 6 pièces
Gambas sauvages Afrique (6/10)** / <i>Prawns Afr.</i> (6/10)	29€ les 2 pièces
Crevettes Grises Grosses / <i>Big Sand Shrimps</i>	8€ les 100 gr

\* Poids de la pièces

\*\* Nombre de pièces au kg

### **Caviar**

	<b>20 gr</b>	<b>50 gr</b>	<b>125 gr</b>
Baeri Pologne	40€	100€	250€
Baeri Pologne (Esturgeon Russe)	120€ (les 50gr)		240€ (les 100gr)



## Les entrées

Buratina fleur de lait ,tomates de couleurs et pesto  <i>Burratina "fleur de lait", tomatoes and pesto</i>	17€
Déclinaison de Burratina aux truffes d'été, fumée et stracciatella.  <i>Declinaison Burratina « fleur de lait » with summer truffles, smoked burratina and stracciatella</i>	22€
A partager , la buratina 300grs,tomate de couleur , avocat et artichauts confits.  <i>To share « Burrata 300gr », tomatoes, avocado, artichoke.</i>	29€
Ceviché de loup en carpaccio , citron vert et piment d'espelette <i>Carpaccio ceviche of sea bass, lime, chili pepper</i> 	26€
Salade Caesar au poulet croustillant pané au corn flakes (sauce aux anchois). <i>Caesar salad with crispy chicken (anchovy sauce).</i>	18€
Tataki de thon au sésame, légumes à cru, sauce soja et gingembre.  <i>Tuna tataki breaded with crunchy vegetables, soy sauce and ginger.</i>	24€
Tartare de bœuf comme en Italie , frites maison et mesclun.  <i>Beef tartar « Italian style », French fries and mesclun</i>	21€
Pizzetta à la truffe d'été. <i>Pizza with summer truffles</i>	39€
½ Pizzetta à la truffe d'été. <i>Half Pizza with summer truffles</i>	20€
<i>Supplément truffes d'été sur tous les plats</i> <i>Extra truffles</i>	10€








 : plat sans gluten

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



## Les pâtes et risotto

Spaghetti alle vongole de méditerranée (ail, persil). <i>Spaghetti with clams.</i>	24€
Gnocchi crème d'induja et broccolis de saison, stracchino et olives taggiasca <i>Gnocchi cream of induja, broccolis, stracchino cheese, taggiasca olives</i>	23€
Penne all arrabiatta (piment à part). <i>Penne arrabiatta.</i>	17€
Risotto aux truffes d'été  <i>Risotto Summer truffles</i>	29€
Risotto à l'encre de seiche gambas sauvage et petits pois de saison  <i>Risotto squid ink, savage prawns, peas</i>	36€








## Nos poissons

Filet de Loup à la plancha .  <i>Filet of sea bass plancha</i>	19€
Filet daurade à la plancha .  <i>Filet of sea bream plancha</i>	21€
Filet de daurade acqua pazza.  (Tomates cerises, aromates, eau de mer, vin blanc). <i>Sea bream filet acqua pazza style</i>	26€
Dos de cabillaud au sel, légumes façon aioli en sauce safrané à l'ail.  <i>Cod filet with salt, aioli style vegetables with saffron sauce and garlic.</i>	27€
Demi Homard frais, coleslaw, Panisses provençales. <i>Half Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.</i>	32€
Homard frais entier, coleslaw, Panisses provençales. <i>Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.</i>	59€
Turbot pour 2 personnes 1 kg.  <i>Turbot for 2 people and virgin sauce.</i>	88€
Loup pour 2 personnes 1 kg.  <i>Turbot for 2 people and virgin sauce.</i>	88€
Pêche du jour.  <i>Catch of the day.</i>	Prix selon arrivage <i>Price depending on arrival</i>

## Detox

Salade de quinoa rouge bio au tartare d'avocat et pamplemousse rose  <i>Red organic quinoa salad, Avocado Tartar and Pink grapefruit</i>	18€
Poke bowl Thon sésame,  Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox : Thon, Chou Blanc blanc, épinards, avocat, carottes, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, et radis <i>Tuna Bowl with White cabbage, spinach, avocado, carrots, soy, quinoa, squash seeds, sesame seeds, radish breakfast</i>	26€
Poke bowl végétal,  Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox : Chou blanc, avocat, épinards, carottes, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, radis <i>Bowl with white cabbage, avocado carrots, soy, quinoa, spinach, squash seeds, sesame seeds, radish breakfast</i>	22€
Poke bowl Poulet,  Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox : Poulet, Chou blanc, avocat, carottes, épinard, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, radis <i>Chicken Bowl with white cabbage, spinach, avocado carrots, soy, quinoa, squash seeds, sesame seeds, radish breakfast</i>	24€
Gaspacho de tomates , cerises griottes et avocat <i>Gazpacho tomatoes, cherry, avocado</i>	19€

### **Nos viandes**

Le Fabulous burger de bœuf Black Angus maturé, au four à bois. <i>The « Fabulous » beef burger: dry age Black Angus (150 gr). cooked over a wood fire.</i>	19€
Côtes de veau 400 grs.  <i>Veal T-bone 400 grs</i>	39€
Bavette de Bœuf wagyu Australie au four à bois.  <i>Wagyu beef steak Australia cooked over a wood fire.</i>	36€
Tagliata dans le filet de bœuf, au four à bois, roquette et parmesan.  <i>Beef tenderloin Tagliata cooked over a wood fire, rucola salad and parmesan cheese.</i>	36€
Blanc de volaille mariné au satay, au four à bois.  <i>Chicken breast marinated with sate cooked over a wood fire.</i>	19€
Pluma de cochon ibérique, au four à bois (250g).  <i>Iberian pluma cooked over a wood fire.</i>	26€
Entrecôte Angus Argentine, au four à bois.  <i>Entrecote cooked over a wood fire.</i>	39€
Pièce de viande sélection du chef, au four à bois.  <i>Piece of beef cooked over a wood fire (Chef's selection).</i>	Prix selon arrivage <i>Price depending on arrival</i>
Supplément truffes d'été sur tous les plats <i>Extra truffles</i>	10€

### **Nos Garnitures :**

Salade verte.  <i>Green salad</i>	4€
Salade de tomate .  <i>Tomatoes salad</i>	6€
Salade Mixte (mesclun, tomates, cebettes).  <i>Mix salad</i>	7€
Légumes du moment.  <i>Daily mixed vegetables.</i>	7€
Panisses Provençales. <i>Chick peas fries.</i>	8€
Frites maison.  <i>French fries.</i>	5€

### **Nos Purées:**

Purée de pommes de terre.  <i>Home-made mashed potatoes</i>	6€
Purée au jus de viande.  <i>Home-made mashed potatoes, meat juice</i>	8€
Purée au jus de viande et pain Sarde.  <i>Home-made mashed potatoes, meat juice and Sardinian bread</i>	9€
Purée Jalapeños  <i>Home-made mashed potatoes with Jalapenos</i>	8€
Purée à la truffe.  <i>Home-made mashed potatoes fresh truffles.</i>	11€
Purée oignons crispy  <i>Home-made mashed potatoes crispy onions</i>	7€
Purée aux pignons.  <i>Home-made mashed potatoes and pinions</i>	10€



## **Desserts**

Glaces et sorbets	3€/BOULE
<i>Selection of Ice cream and sorbet.</i>	
(Vanille, fraise, citron, chocolat, noix de coco, café).	
<i>(vanilla, strawberry, lemon, chocolate, coconuts and coffe).</i>	
Pâtisserie maison	10€
<i>Homemade pastry selection.</i>	
Café gourmand aux 3 mignardises by A'trego.	10€
<i>Gourmet coffee with 3 pieces of sweets.</i>	
Assiette de fromages du moment.	10€
<i>Cheese selection.</i>	

## **MENU ENFANT 14€**

Nuggets frites  
ou  
Penne, sauce tomate ou au beurre  
+  
1 boule de glace ou sorbet parmi nos parfums

*\*Prix net service compris.*

**Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.**