

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

6 huître fine de claires n°3,
4 crevettes élevage 40/60 ,
bulots


Filet de daurade 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€


Tartare d'avocat et crabe des neiges. 
Avocado tartar and snow crab

ou

Carpaccio de thon fumée & saumon gravlax aux
herbes
*salade de chou vinaigrette au yaourt .
Smoked tuna carpaccio & salmon gravlax*

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 au noix de saint-jacques
butternut et crème fumée 
*Risotto with walnut Saint-Jacques,
butternut and smoked cream*

Pâtisserie maison

L'apéritif

JUS DE FRUITS ET SODAS

Sodas 33cl : coca, sprite, schweppes, fanta	6€
Jus de fruits 25 cl	6€
Jus de fraise, tomate, abricot, orange, pomme, ananas	6€
Fuzetea 20cl	6€
Jus de fruits pressé (orange, citron)	8€

EAUX MINERALES

Perrier 33 cl	6€
Aqua panna 75 cl	6,50€
San pellegrino 75 cl	6,50€
Chateldon 75cl	8€

BIERES BOUTEILLES

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

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 fraîche,
Sirop de sucre de canne, eau gazeuse 14€

Mojito Royal Fraise : Rhum Bacardi, fraises fraîches, citron vert,
Menthe fraîche, 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

Assiette de fromage: saint nectaire, gorgonzola, conté,mesclun et confit de figues. 14€

Pizza marguerite, origan 14€

Samoussa végétan 3 pièces 4,50€

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

Camembert frits 3 pièces 4,50€
Breaded Camembert 3 pieces

L'écailler

Nos plateaux

LE POINTU. 48€

- 1 Gambas *sauvage Afrique 6/10*
- 6 Huîtres fines de clair N°3 / 6 *Fine Fattened Oysters N°3*
- 6 Crevettes *élevage Am. Sud 40/60 / 6 Shrimps South Am. 40/60*
- 2 Gambas *élevage Malaisie 30/40 / 2 Prawns Malaysia 30/40*
- 6 Bulots / *pêche pêche atlantique NE / 6 Whelks*

SULTANA . 79€

- 6 Huîtres fines de claires N°3 / 6 *Fine Fattened Oysters N°3*
- 6 Gillardeau N°3
- 1/2 Tourteau femelle *500/600 gr pêche atlantique NE / 1/2 female crab 500/600 gr ANE*
- 9 Crevettes *élevage Am. Sud 40/60 / 9 Shrimps South Am. 40/60*
- 2 Gambas *élevage Malaisie 30/40 / 2 Prawns Malaysia 30/40*
- 9 Bulots / *pêche atlantique NE / 9 Whelks*
- 6 Moules *élevage Espagne / 6 Mussels Spain*

BLACK PEARL. 120€

- 12 Huîtres fines de claires N°3 / 12 *Fine Fattened Oysters N°3*
- 6 Gillardeau N°3
- 12 Crevettes *élevage Am. Sud 40/60 / 10 Shrimps South Am. 40/60*
- 12 Bulots *pêche atlantique NE / 12 Whelks*
- King Crab 100 gr *pêche Russie*
- 6 Moules / *élevage Espagne / 6 mussels Spain*
- 3 Langoustines *pêche atlantique NE 16/20 / 3 Langoustines ANE 16/20*
- 6 Palourdes *élevage France / 6 clams France*
- 1 caviar 20 gr Baeri (*Esturgeon Russe*)

ALHAMBRA. 164€

- 24 Huîtres fines de claires N°3 / 24 *Fine Fattened Oysters N°3*
- 10 Crevettes *élevage Am. Sud 40/60 / 10 Shrimps South Am. 40/60*
- 2 Gambas Sauvage *sauvage Afrique 6/10 / 2 wild prawns 6/10*
- 1 Tourteau femelle *500/600 gr ANE / 1 female crab 500/600 gr ANE*
- 10 Bulots *pêche atlantique NE / 10 Whelks*
- 4 Moules *élevage Espagne / 4 Mussels Spain*
- 4 Palourdes *élevage France / 4 clams France*
- 4 Langoustines ANE 16/20 / 4 *Langoustines ANE 16/20*
- King Crab 100 gr *pêche Russie*

NAUTILUS. 269€

- 2 Homards canadien 400/600 / 2 *Canadian lobster 400/600*
- 30 Huîtres fines de claires N°3 / 30 *Fine Fattened Oysters N°3*
- 6 Gillardeau N° 3
- 12 Crevettes *élevage Am. Sud 40/60 / 12 Shrimps South Am. 40/60*
- 2 Gambas Sauvage *sauvage Afrique 6/10 / 2 wild Prawns 6/10*
- 12 Bulots *pêche atlantique NE / 12 Whelks*
- King Crab 100 gr *pêche Russie*
- 3 Langoustines ANE 16/20 / 3 *Langoustines ANE 16/20*
- 6 Moules *élevage Espagne / 6 mussels Spain*
- 6 Palourdes *élevage France / 6 clams France*

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

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

Fines de claires

	Les 6	Les 12
Fines de claires n°3	12€	24€
Fines de claires n°2	14€	28€

Nos crustacés **Shellfishes**

Homards Canadiens (400/600gr) * / <i>Canadian Lobsters (400/600gr)</i>	42€ pièce
Tourteau femelle 500/600gr ANE * / <i>Female Crab 500 / 600gr ANE</i>	20€ pièce
Pattes de King-Crab pêche Russie / <i>King-Crab legs</i>	17€ les 100 gr
Langoustines ANE (15/20) ** / <i>Langoustines ANE (15/20)</i>	12€ les 3 pièces
Crevettes 40/60 élevage Am. Sud ** / <i>Shrimps Indian Ocean 40/60</i>	8€ les 6 pièces
Gambas 30/40 élevage Malaisie / <i>2 Prawns Malaysia 30/40</i>	18€ les 6 pièces
Gambas sauvages 6/10 sauvage Afrique / <i>2 wild Prawns 6/10</i> **	29€ les 2 pièces
Crevettes Grises Grosses / <i>Big Sand Shrimps</i>	8€ les 100 gr

Nos Coquillages **Shells**

Bulots pêche Atlantique NE / <i>Whelks</i>	8€ les 6 pièces
Moules élevage Espagne / <i>mussels Spain</i>	6€ les 6 pièces
Palourdes élevage France / <i>clams France</i>	12€ les 6 pièces
Bigorneaux pêche Atlantique NE / <i>winkles</i>	5€ les 100 gr

* Poids de la pièce

** Nombre de pièces au kg

Caviar **30 gr**

Baeri Pologne (Esturgeon Russe)	60€	50 gr	100€
---------------------------------	-----	-------	------



Les entrées

Velouté de butternut  <i>Cream of butternut</i>	12€
Oeuf cocotte à la châtaigne, dés de courges rôti au thym et son toast <i>Egg casserole with chestnut, roasted pumpkin with thyme and bread toast</i>	16€
Salade Caesar au poulet croustillant pané au corn flakes (sauce aux anchois). <i>Caesar salad with crispy chicken (anchovy sauce).</i>	18€
Buratina fleur de lait , légumes pickles, copeaux de jambon Bellota  <i>Burratina "fleur de lait", pickles, slices of Jambon Bellota</i>	21€
Vitello tonnato du Piémont 	21€
Tataki de thon au sésame, légumes à cru, sauce soja et gingembre.  <i>Tuna tataki and sesam, with crunchy vegetables, soy sauce and ginger.</i>	24€
Carpaccio de thon fumé et son gravlax de saumon aux herbes ,salade de choux vinaigrette au yaourt-citron vert, toast au raifort. <i>Tuna smoked carpaccio, Gravlax salmon, cabbage salad, lemon yoghurt dressing sauce, toast with Raifort cheese</i>	26€
Tartare d'avocat et crabe des neiges.  <i>Avocado tartar, and snow crab</i>	24€
Pizzetta à la truffe fraîche de saison (7 gr) <i>Pizza with fresh truffles</i>	39€
6 Huitres crues GILLARDEAU N° 2 et caviar Baéri (10 gr)  <i>6 Oysters Gillardeau N°2 and Baeri Caviar 10 gr</i>	44€
12 Huitres crues GILLARDEAU N° 2 et caviar Baéri (20 gr)  <i>12 Oysters Gillardeau N°2 and Baeri Caviar 20 gr</i>	88€
Caviar BAERI (30 gr) , blinis et condiments <i>Baeri Caviar 30 gr, blinis and condiments</i>	65€
Caviar BAERI (50 grs) , blinis et condiments <i>Baeri Caviar 50 gr, blinis and condiments</i>	105€







 : 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 à la crème de truffe, chips de speck <i>Gnocchi cream truffle, speck chips</i>	27€
Penne all arrabiatta (piment à part). <i>Penne arrabiatta.</i>	17€
Risotto au gorgonzola et noisettes du Piémont, jus de viande  <i>Risotto with gorgonzola cheese and Piemont chestnut, gravy sauce</i>	21€
Risotto au noix de Saint-Jacques butternut et crème fumée  <i>Risotto with walnut Saint-Jacques, butternut and smoked cream</i>	36€
Raviolis aux gambas et son jus de coquillage <i>Risotto with prawns and shell sauce</i>	29€








Nos poissons

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€
Bouillabaisse façon A'trego (Saint Jacques, gambas, rouget, palourdes).  <i>Bouillabaisse A'trego Style (walnut Saint-Jacques, prawns, red mullet, clams).</i>	44€
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>	89€
Loup pour 2 personnes, sauce vierge. 1 kg.  <i>Sea bass for 2 people and virgin sauce.</i>	89€
Saint Pierre sauce vierge (pour 2 personnes) 1 kg  <i>Saint Pierre fish for 2 people and virgin sauce.</i>	89€

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€

Nos viandes

The « Fabulous » beef burger dry age Black Angus (150 gr). cooked over a wood fire.	19€
Ribs de boeuf confit, cromesquis, os à moelle, légumes et salade sucrine à la plancha  <i>Ribs of candied beef, marrowbone, cromesquis, vegetables and Sucrine salad</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€
Côte de boeuf pour deux personnes 1 kg  <i>Rib of beef for 2 persons</i>	79€

Nos Garnitures :

Salade verte.  <i>Green salad</i>	4€
Salade de tomates cerises .  <i>Tomatoes salad</i>	8€
Salade Mixte (mesclun, tomates, cébettes).  <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>	12€
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 <i>Selection of Ice cream and sorbet.</i>	3€/BOULE
Fruits de saison	12€
Pâtisserie maison <i>Homemade pastry selection.</i>	10€
Café gourmand aux 3 mignardises by A'trego. <i>Gourmet coffee with 3 pieces of sweets.</i>	10€

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.**