

Le coin de l'Écailler

Le Plateau Royal (2 personnes) 96,00 €
2 plateaux servis avec son Homard

Le Plateau 36,00 €
Huîtres, Praires, Palourdes, Moules, Bulots, Amandes, Clams, Violets (*selon arrivage*), Crevettes, ½ Tourteau

L'Assiette du Pêcheur (selon arrivage) 23,00 €
Huîtres, Moules, Clams, Praires, Palourdes, Crevettes

Huîtres

Spéciales Gillardeau n° 2	les 6 : 19,00 €	les 12 : 34,00 €
Tamaris GIOL Méditerranée n° 2 <i>100% naturelle</i>	les 6 : 13,00 €	les 12 : 21,00 €
Tamaris GIOL Méditerranée n° 3 <i>100% naturelle</i>	les 6 : 13,00 €	les 12 : 21,00 €
Maison Taillepieu Pleine Mer n°3	les 6 : 15,00 €	les 12 : 28,00 €

Assiette à composer au gré de vos envies

Bouquet de Crevettes sauce cocktail – 200g	19,00 €
12 Moules de TAMARIS – Maison GIOL	8,00 €
6 Praires	14,00 €
6 Palourdes	12,00 €

Vivier en Eau de Mer

Homard Bleu Grillé ou en Bellevue Les 100 gr : 12,00 €

Langouste Grillée Les 100 gr : 18,00 €

Sur commande

Bouillabaisse et Bourride

Bouillabaisse 56,00 €

Bourride 60,00 €

Traditionnel Aïoli Provençal 19,00 €

Aïoli + Dessert du jour 24,00 €



Uniquement le vendredi midi sauf jour férié

La Formule : Plat + Dessert (Tous les midis sauf vendredi, dimanche et jours fériés) 24,00 €

La carte

Tous nos plats sont élaborés sur place par notre équipe de cuisine

Chefs Cuisine et de Pâtisserie : Christian COUTOUX et Bruno HUMBERT

Seconds de cuisine : Tristan VILLATA - Armand DE AZEVEDO – Xavier ROLLAND

Entrées

S oupe de Poissons de Roche, Croûtons et Rouille	19 €
F riture Royale de Poissons : <i>Éperlan, Rouget, Girelle, Crevette, Moule, (selon arrivage)</i>	19 €
C haud Froid de tartare de Crabe cuit, Patates douces au gingembre, Citron et Vierge de Pamplemousse	19 €
C arpaccio de Thon, Salade de Fenouil et Fraises, Espuma au Wasabi	19 €
B ouquet de Crevettes sauce Cocktail – 200gr	19 €
V elouté Froid de Courgettes du Pays et Menthe, compotée d'oignons caramélisés, Panée de Crevettes	17 €

Poissons

Notre Spécialité : P oisson en croûte de Sel	Les 100 gr 9 à 11 €
P oisson Grillé au Fenouil où à la crème	Les 100 gr 8 à 10 €
F ilet de poisson à la Plancha, Riz vénéré façon Risotto, Emulsion de Verveine-Citron	25 €
C onchiglioni (Pasta), Terre Mer, Chorizo et Scampi à la Provençale, Copeaux de Parmigiano	24 €
M édailon de Lotte en Bourride, Légumes croquants de saison, Crostini de pain grillé	26 €

La carte

Viandes

F ilet de Bœuf Charolais, Sauce au choix : Poivre vert ou Roquefort	29 €
C arré de Porc Ibérique, cuit basse température Sauce caramélisée Barbecue Ribs	26 €
T artare de Bœuf Charolais au couteau, Légumes ou Salade - Préparé à table – (Possibilité Poêlé)	24 €

Fromages

L e Plateau du Fromager	12 €
F aisselle de Royans moulée à la louche, Crème fleurette ou Fruits rouges	6 €

Desserts Maison

P arfait Glacé à la Menthe et copeaux de chocolat	10 €
C rème Brûlée à l'Orange Sanguine et Grand Marnier	10 €
T artelette fin sablé, crème Diplomate et Fruits rouges	10 €
L ingot au Chocolat Valrhona 70% Guanaja, croustillant praliné	11 €
L e café Gourmand	13 €
L a douceur du jour de notre Chef Pâtissier	10 €
C oupe de glace ou sorbet (3 boules) <i>Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Citron, Poire, Fraise</i>	9 €
I rish Coffee	17 €
C oupe Colonel	15 €
C oupe Pistache et ses gouttes d'Alisier	15 €

Pour la qualité du service, à partir de 21h30, Faîtes votre choix de dessert lors de la prise de commande