

Les Entrées Froides

| | |
|--|-----|
| Foie Gras de Canard mi-cuit confectionné par notre Chef de Cuisine , chutney mangue-gingembre | 29€ |
| Duck Foie Gras made by our Chef , mango-ginger chutney | |
| Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 72 mois , pain croustillant à la tomate fraîche..... | 39€ |
| Thin slices of Pata Negra : Jambon 100% Ibérique de Bellota - Sierra de Sevilla - 72 months , crusty bread with fresh tomato coulis | |
| Tartare de Dorade , fruit de la passion, citron et gingembre | 29€ |
| Sea bream Tartare , passion fruit, lemon and ginger | |
| Déclinaison de Saumon fumé d'Ecosse et aiguillettes de Saumon mariné à l'aneth | 31€ |
| Slice of Scottish smoked Salmon and fillets of Salmon marinated with dill | |
| La Pêche du jour préparée comme un Ceviche | 29€ |
| Caught of the day prepared as a Ceviche | |
| Cœurs de sucrine façon « Caesar salad » | 19€ |
| Classic Caesar Salad prepared with hearts of lettuce | |
| Emincé d'Artichauts « violets » crus , douce anchoïade..... | 26€ |
| Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing | |
| Les Poivrons doux rôtis à l'huile d'olive , quelques anchois de Collioure..... | 23€ |
| Sliced raw Artichokes with light anchovy dressing | |
| Délicieuse Burrata des Pouilles , tomates sélectionnées, basilic frais | 24€ |
| Delicious Italian Burrata , selected tomatoes, fresh basil | |

Les Entrées Chaudes

| | |
|--|-----|
| Les Calamars frits , sauce Tartare | 29€ |
| Fried Squid , tartare sauce | |
| Les Calamars sautés à la Provençale | 29€ |
| Sautéed « Provençale - style » Squid | |
| Salade de Crevettes sauvages cuites vapeur puis marinées minute avec huile d'olive, citron et basilic | 39€ |
| Steamed King Prawns marinated with olive oil, lemon and basil | |
| La Soupe de Poissons « d'ici » , croûtons et rouille..... | 23€ |
| Home-made Rock Fish soup , croutons and special garlic mayonnaise with chilli peppers | |
| Les Célèbres Spaghetti de César flambés au Cognac | 25€ |
| César's Famous Spaghetti flamed with Brandy | |
| Les Ravioles de Saint Jean à la crème d'artichauts | 21€ |
| Saint Jean small Ravioli with cream of artichokes | |
| Les Ravioles de Saint Jean à la crème de truffe d'été | 28€ |
| Saint Jean small Ravioli with cream of summer truffle | |
| Le Minestrone à l'Italienne | 19€ |
| Minestrone soup | |

Les Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec de la purée de pommes de Terre
All our meats are served with mashed potatoes

| | |
|--|-----|
| Noix d'Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Sauce Béarnaise | 60€ |
| Entrecôte - Black Angus - U.S.A - Béarnaise sauce | |
| Le Filet de Bœuf façon « Rossini » | 41€ |
| Fillet of Beef topped with a warm slice of Duck Foie gras and summer Truffle slices | |
| Coquelet rôti , pommes de Terre fondantes aux champignons, oignons caramélisés et lard fumé | 28€ |
| Roast young Chicken , sautéed new potatoes with mushrooms, caramelized onions and smoked bacon | |
| Magnifique Côte de Veau, râpée de Truffe d'été , jus de cuisson | 40€ |
| Beautiful Veal chop topped with summer Truffle petals , Veal jus | |

Les Poissons et Crustacés servis entiers

Selon arrivage, **Loup de Mer ou Bar de ligne**

According to availability, **Line-fished Sea Bass**

À votre convenance : En Croûte de sel fin (spécialité), Grillé ou Rôti - Sauce Vierge

Your choice : Baked in a fine salt crust (Speciality), Grilled or Roast - Virgin Sauce

Poids Brut - 15 € les 100 g - Gross weight -15€ per 100 g

Saint-Pierre - Grillé ou Rôti - John Dory - Grilled or Roast
Sole « De Petit Bateau » - Meunière ou Grillée - Sole - Grilled or “ Meunière-style ”
Poids Brut - 14 € les 100 g - Gross weight -14€ per 100 g

Bouillabaisse

A partir de deux personnes - Minimum two people

Prix par personne - Price per person 95€

Bouillabaisse avec demi Langouste - Bouillabaisse with half Brittany Lobster

A partir de deux personnes - Minimum two people

Prix par personne - Price per person 135€

Langouste Rose - Rôtie ou Vapeur - Brittany Lobster - Roast ou Steamed

Prix par personne - Price per person 90€

Les Produits de la Mer cuisinés

Noix de Saint-Jacques juste saisies sur une fondue de poireaux, pétales de Truffe d'été, jus de Veau 40€
Seared Scallops on a bed of slow-simmered leeks, summer Truffle petals, Veal jus

Les Crevettes sauvages poêlées à la Provençale, fine ratatouille 43€
Pan-sautéed « Provençale - style » wild King Prawns, fine ratatouille

Les Gambas « Camerone » simplement rôties à l'huile d'olive extra vierge, purée de patates douces 48€
Giant Jumbo Prawns roasted with Italian extra virgin oil, mashed sweet potatoes

Linguine onctueuses aux Crevettes Sauvages et Noix de Saint-Jacques 45€
Linguine pasta with wild King Prawns and Scallops, Shellfish bisque

Turbotin pour deux personnes - Cuit vapeur avec une sauce Hollandaise à part ou Cuit à la Provençale..... 104€
Young Turbot for two people - Steamed with a side of Hollandaise sauce or cooked « Provençale-style »

L'Assiette de Bouillabaisse "Dégustation" 51€
Bouillabaisse for one

Blanc de Saint-Pierre en Barigoule d'artichauts..... 50€
Fillet of John Dory with artichokes ragout

Dos de Saumon rôti, duo de sauces: soja à l'ail confit et beurre blanc riz noir 28€
Back of roast Salmon, soya sauce with caramelized garlic clove and white butter sauce, black rice

GARNITURES - 6 euros

Raviolini Artichaut

Purée de Pommes de Terre

Frites Fraîches

Haricots Sautés

Poêlée de Légumes

Riz Noir

Raviolini Truffe (+ 6 euros)

Purée Truffe (+ 6 euros)

Purée Patates douces

Ratatouille

Salade Verte

SIDES DISHES - 6 euros

Artichokes Raviolini

Mashed Potatoes

Fresh French Fries

Sautéed Green Beans

Pan-Sautéed vegetables

Black Rice

Truffle Raviolini (+ 6 euros)

Truffle Mashed Potatoes (+ 6 euros)

Sweet Mashed Potatoes

Fine Ratatouille

Green Salad

Ce soir

Taxes et Service compris - Taxes and service included

Nous tenons à votre disposition le descriptif des allergènes présents dans chacun de nos mets - We are happy to supply you with full details of any allergen substances used in our dishes