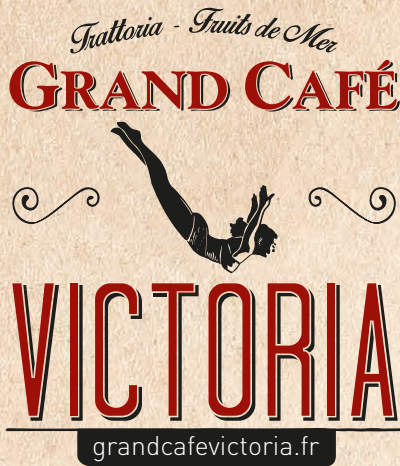




• Chef de cuisine : Corrado Paoli •

ENTRÉES

Soupe de poisson maison , Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail	12,50 €
Vitello Tonnato , Fines tranches de veau, mayonnaise au thon	16,00 €
Carpaccio de bœuf , Pesto et roquette	15,00 €
Burratina (125 g), Jambon de Parme, tomates d'antan, mesclun	14,50 €
Ceviche de dorade , Citron vert et coriandre	15,50 €
Poke Bowl italien du Chef	16,50 €
Salade Caesar , Romaine, poulet, parmesan, croûtons, tomate séchée, chips de Parme, sauce Caesar aux anchois	18,00 €

PASTA & RISOTTO

Linguine carbonara , Œuf, guanciale, parmesan	16,50 €
Penne primavera , Légumes de saison	18,50 €
Linguine alle vongole , Palourdes, tomates cerises, ail et persil	20,50 €
Tagliatelle ai frutti di mare , Bisque de crustacés, coquillages, crevettes, une gambas	23,00 €
Lasagna alla bolognese , gratinées au four	21,50 €
Risotto ai frutti di mare , Bisque de crustacés, coquillages, crevettes, une gambas	23,00 €

VIANDES

Escalope de veau Parmigiana , Sauce tomate, mozzarella et parmesan gratiné	25,50 €
Saltimbocca de veau alla romana , Escalope de veau, jambon de Parme, sauge	27,00 €
Tagliata de bœuf , huile de truffe	26,50 €
Entrecôte grillée , (300 gr), Millefeuille de pomme de terre et salade	29,00 €
Tartare de bœuf à l'italienne & salade , Tomate, oignon rouge, câpres au sel, pesto, crumble de parmesan	22,00 €

POISSONS

Thon mi-cuit , Chutney d'oignons rouges et pistaches	28,50 €
Poulpe grillé , Coulis de petits pois et mascarpone	33,00 €
Filet de bar rôti , Riz noir, brocoli, asperges, crème au Sauternes	27,50 €
Dorade grillée entière , Caponata sicilienne	26,50 €
Belle sole de l'Atlantique , Grillée ou meunière	40,00 €

Liste des allergènes disponible sur demande

FRITTO MISTO
SAUCE TARTARE

17,50 €

ASSORTIMENT
D'ANTIPASTI

24 €

LA BELLE ASSIETTE DE
CHARCUTERIE ITALIENNE

24 €

LE BANC DE FRUITS DE MER

PLATEAUX

Le Plateau de Fruits de Mer , Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	58,00 €
Le Plateau de Crustacés cuits , Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	58,00 €
Le Plateau Royal avec demi-homard , Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes, ½ homard, bulots, bigorneaux.	84,00 €
Le Plateau Royal cuit avec demi-homard , ½ homard, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.	80,00 €
L'Assiette de l'Écailler , Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	37,00 €

HUÎTRES



Les "Spéciales" de Joël Dupuch n°3

Les six	16,00 €
Les neuf	21,00 €
Les douze	29,00 €

EN ACCOMPAGNEMENT

La traditionnelle saucisse grillée	4,00 €
Terrine de campagne , au piment d'Espelette (90g)	7,00 €

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Moules d'Espagne crues	12,00 €
Amandes	10,00 €
Palourdes	18,00 €
Assiette de bulots Mayonnaise	19,50 €
Bigorneaux	12,00 €
Bouquet de crevettes roses	23,00 €
Buisson de langoustines Mayonnaise	27,00 €
Tourteau Mayonnaise	24,00 €
Homard Bellevue entier	72,00 €
Demi-homard Bellevue	36,00 €

Tributaires des vents et marées, certains produits peuvent manquer, veuillez-nous en excuser.

MENU ENFANT

(- de 10 ans) 14,00 €

Steak haché maison	} Pâtes
Pêche du jour	
Glace 2 boules ou crêpe au sucre	

Prix nets - Service compris

PIZZAS "FAÇON NAPOLITAINE"

Margarita , Tomate, mozzarella, basilic, olives, origan	14,50 €
Frutti di Mare , Tomate, mozzarella, calamars, crevettes, moules, gambas, persillade, citron, origan	20,50 €
4 Formaggi , Tomate ou crème au choix, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola, olives, origan	18,50 €
Capricciosa , Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon, œuf, câpres, olives, origan	17,50 €
Parma , Tomate, mozzarella, jambon de Parme sans cuisson, œuf, roquette, olives, origan	17,50 €
Diavola , Tomate, mozzarella, spianata, oignon rouge, olives, origan	18,00 €
4 Stagioni , Tomate, mozzarella, poivron, champignons, tomates cerises, artichaut, olives, origan	17,00 €
La Bianca (base crème), La Regina (base tomate), Mozzarella, jambon blanc, champignons, origan	16,50 €
Calzone , Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, chèvre, roquette	18,50 €
Suppléments : œuf, chèvre, pancetta, champignons	2,00 €

DESSERTS MAISON

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA	
Sélection de fromages italiens	11,00 €
Tiramisu	9,00 €
Profiteroles à l'italienne , Stracciatella, pistache, tiramisu, mascarpone, chocolat chaud	10,00 €
Fraises basilic crèmeux de mascarpone	10,00 €
Crème brûlée à l'Amaretto	9,00 €
Panna cotta du moment	9,00 €
Cœur coulant au chocolat , Sorbet clémentine de Corse	9,00 €
Café gourmand , Mini coulant, tiramisu, panna cotta, macaron et sorbet du moment	12,50 €
Irish coffee (Jameson), Café italien (Amaretto)	11 €

GLACES ET SORBETS

"ÉLABORÉS PAR UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER"

Glace 2 boules	6,00 €	Glace 3 boules	7,50 €
Glaces Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, noix de coco, pistache, pruneaux-Armagnac, stracciatella, tiramisu.			
Sorbets ... Citron vert et jaune, cassis, fraise, framboise, mangue, poire, clémentine de Corse			
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2,00 €		
Dame blanche	9,50 €		
Café ou Chocolat liégeois	9,50 €		
Pêche ou fraise Melba	9,50 €		
Colonel Sorbet citron, vodka	10,00 €		
Amiral Sorbet poire, alcool de poire	10,00 €		
Coupe Amalfitaine sorbet citron, Limoncello	10,00 €		
Coupe Italienne , Stracciatella, pistache, tiramisu, chantilly, chocolat chaud	10,00 €		
Coupe Amarena , Glace vanille, cerise amarena, Maraschino, chantilly	11,00 €		

TICKETS ET CHEQUES RESTAURANTS ACCEPTÉS - RESTAURANT OUVERT 7 JOURS/7



VINI ITALIANI			
BIANCO		75 cl	
Grillo - Terre Siciliane IGT		26,00 €	
Neirano - Prosecco DOC		30,00 €	
ROSSO		75 cl	
I Quercioli - Lambrusco Grasparossa DOC		25,00 €	
Il Palazzo - Chianti DOCG		28,00 €	
Corte Giara - Valpolicella DOC		32,00 €	
Giomè-Provenza - Benaco Bresciano IGP		32,00 €	
Le Volte Dell’Ornellaia - Toscana IGT		40,00 €	
Le Serre Nuove Dell’Ornellaia - Bolgheri DOC		52,00 €	

VINS DE NOS RÉGIONS

ROSÉ	37,5 cl	75 cl
<u>BORDEAUX ROSÉ</u>		
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	24,00 €
<u>CÔTES DE PROVENCE</u>		
Estandon Héritage	16,00 €	28,00 €
<u>BANDOL</u>		
Domaine d’Ott		50,00 €
BLANC	37,5 cl	75 cl
<u>BORDEAUX BLANC</u>		
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	24,00 €
<u>VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE</u>		
Domaine du Tariquet		24,00 €
Domaine du Tariquet 1 ^{ères} Grives		28,00 €
<u>ENTRE-DEUX-MERS</u>		
Château Tour de Mirambeau	15,00 €	28,00 €
<u>GRAVES</u>		
Château de Landiras	16,00 €	30,00 €
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>		
Château Lagrave Martillac		43,00 €
Château Latour Martillac		60,00 €
<u>CHABLIS</u>		
Simonnet Febvre 1 ^{er} Cru		48,00 €
<u>ARDÈCHE</u>		
Grand Ardèche (Chardonnay)		37,50 €
<u>SANCERRE</u>		
Château de Sancerre		46,00 €
<u>SAUTERNES</u>		
Château Roumieu Haut-Placey		39,00 €
ROUGE	37,5 cl	75 cl
<u>CÔTES DU RHÔNE (SERVI FRAIS)</u>		
Parallèle 45 - Paul Jaboulet		36,00 €
<u>CÔTES DE BORDEAUX</u>		
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	24,00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)		28,50 €
<u>GRAVES</u>		
Château Clare		26,00 €
<u>CÔTES DE CASTILLON</u>		
Château Joanin Becot		43,00 €
<u>CANON FRONSAC</u>		
Château Haut Francarney		39,00 €
<u>PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION</u>		
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus		27,50 €
<u>SAINT-ÉMILION</u>		
Esprit de Jean Voisin		38,00 €
<u>HAUT-MÉDOC</u>		
Moulin de La Lagune		38,00 €
Château de Villambis		38,00 €
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>		
Château Lagrave Martillac	23,00 €	43,00 €
Château Baret		40,00 €
Château Latour Martillac		62,00 €
<u>SAINT-ESTÈPHE</u>		
Château Tour de Marbuzet		49,00 €
Château De Pez		62,00 €
<u>PAUILLAC</u>		
Réserve De La Comtesse		85,00 €

VINS AU VERRE			
ROSÉ		15 cl	
<u>CÔTES DE PROVENCE</u>			
Estandon Héritage		6,00 €	
BLANC		15 cl	
<u>VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE</u>			
Domaine du Tariquet		5,50 €	
Domaine du Tariquet 1 ^{ères} Grives		6,00 €	
<u>ENTRE-DEUX-MERS</u>			
Château Tour de Mirambeau		6,00 €	
<u>PROSECCO DOC</u>			
Neirano		6,50 €	
<u>ARDÈCHE</u>			
Grand Ardèche (Chardonnay)		7,50 €	
<u>SAUTERNES</u>			
Château Roumieu Haut-Placey		7,50 €	
ROUGE		15 cl	
<u>GRAVES</u>			
Château Clare		6,00 €	
<u>SAINT-ÉMILION</u>			
Esprit de Jean Voisin		7,50 €	
<u>HAUT-MÉDOC</u>			
Moulin de La Lagune		7,00 €	
<u>CHIANTI DOCG</u>			
Il Palazzo		6,50 €	

CHAMPAGNES

	La coupe 12 cl	75 cl
Taittinger Brut Réserve	11,00 €	65,00 €
Louis Roederer Brut Premier		75,00 €
Ruinart Blanc de Blancs		120,00 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Heineken (5°)	4,50 €	7,50 €
Panaché, Monaco	4,50 €	7,50 €
Affligem Bière d’Abbaye Blanche (4,8°)	5,00 €	9,00 €
Affligem Bière d’Abbaye (6,7°)	5,50 €	9,00 €

BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
Pelforth Bière brune (6,5°)	7,00 €
Mira blonde Bière du Bassin (5,6°)	6,50 €
Mort subite Witte Bière blanche (5,5°)	8,50 €
Mort subite Kriek (4°)	8,50 €
Lagunitas IPA (6,2°) (35,5cl)	8,50 €
Desperados (5,9°)	7,00 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	5,00 €

EAUX

Abatilles	1/2L ... 4,00 €	1 L 5,00 €
Abatilles pétillante	1/2L ... 4,00 €	1 L 5,00 €
«Votre eau minérale naturelle d’Arcachon de génération en génération depuis 1925»		
Perrier (33cl), Vittel (25cl)		4,50 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca cherry, Coca zéro (33cl)	4,50 €
Fanta orange (25cl), Tropico Tropical (25cl)	4,50 €
Schweppes tonic, agrumes (25cl), Cacolac (20cl)	4,50 €
Fuzetea, Orangina (25cl)	4,50 €
Cidre (27,5cl)	4,50 €
Sirop à l’eau	3,00 €
Sprite (25cl), Limonade (33cl)	4,50 €
Diabolo	4,50 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orange, orgeat, caramel.	
Jus de fruits PAGO (20cl)	4,50 €
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, banane, mangue, pomme, abricot, fraise, tomate.	
Fruits pressés : Orange ou citron	7,00 €

APÉRITIFS

Americano maison	10,00 €
Spritz Aperol, Prosecco, eau de Seltz	10,00 €
Spritz Campari	11,00 €
Negroni Martini Rosso, Gin, Campari	11,00 €
Martini Blanc, rouge ou rosé (6cl)	6,00 €
Lillet ou Martini Tonic (15cl)	10,00 €
Campari (7cl)	6,00 €
Campari orange pressée	10,00 €
Coupe de Champagne Taittinger (12cl)	11,00 €
Verre de Sauternes (15cl)	7,50 €
Lillet Blanc, rouge ou rosé (12cl)	6,00 €
Kir vin blanc (15cl)	6,00 €
Kir Champagne Cassis, mûre, pêche (12cl)	11,50 €
Kir italien Cassis, mûre, pêche, prosecco (12cl)	6,50 €
Ricard, Pastis 51, Pernod (2cl)	4,00 €
Vodka Absolut, Rhum Clément (4cl)	9,00 €
Muscat, Suze, Pineau, Porto (5cl)	6,00 €

GIN & TONIC PREMIUM

Bombay Sapphire, Hendricks	10,00 €
Monkey 47	13,00 €
Nordes	12,00 €
Tonic Fever Tree (20cl)	4,00 €
Ginger Beer, Mediterranean, Tonic water	

COCKTAILS

Spritz Aperol, Prosecco, eau de Seltz	10,00 €
Spritz Campari	11,00 €
Mojito Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe, eau pétillante	9,50 €
Mojito Prosecco Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe, Prosecco	11,00 €
Cancha Havana 7 ans, miel, citron vert, soda	12,50 €
Ti punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	9,50 €
Piña colada	10,00 €
Rhum Clément 40°, jus d’ananas, glace coco	
Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé	9,50 €
Gin fizz Gin, citron pressé, sucre de canne	9,50 €
Tequila sunrise Tequila, orange pressée, grenadine	9,50 €
Cuba libre Havana 3 ans, citron vert, Coca	9,50 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Crodino Virgin Spritz (17,5cl)	7,00 €
Apéritif pétillant aux notes d’agrumes et d’épices	
Gabriella	8,00 €
Orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine	
Thé glacé maison	8,00 €
Menthe, pêche et citron	

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2,70 €
Thés & infusions	4,50 €

WHISKY ET DIGESTIFS

JB, Clan Campbell	8,50 €
Jameson	9,00 €
Glenfiddish 12 ans	11,00 €
Chivas Regal 12 ans	13,00 €
Jack Daniel’s	10,50 €
Nikka Days (Japon)	15,00 €
Limoncello	7,00 €
Cognac Hennessy VS	9,00 €
Cognac Hennessy XO	18,00 €
Rhum Diplomatico, Rhum Zacapa	15,00 €
Rhum Arcane (Île Maurice) 12 ans d’âge	14,00 €
Get 27/31	8,00 €
Tariquet Bas Armagnac XO	9,00 €
Tariquet Bas Armagnac le Légendaire	13,00 €
Calvados VSOP	9,00 €
Amaretto	9,00 €
Bailey’s, Manzana, Marie Brizard	9,00 €

Prix nets - Service compris

TICKETS ET CHEQUES RESTAURANTS ACCEPTES - RESTAURANT OUVERT 7 JOURS/7