



• Chef de cuisine : Corrado Paoli •

ENTRÉES

Soupe de poisson maison , Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail	13,00 €
Burratina (125 g) Compotée tomate-oignon, sel d'olives noires	17,00 €
Carpaccio de bœuf Pesto et roquette	15,50 €
Tartare de thon Avocat, tomate séchée, oignon, cébette, sauce soja	18,00 €
Ceviche de dorade Citron vert et coriandre	17,00 €
Foie gras de canard mi-cuit maison	22,50 €
Poke Bowl all'Italiana	19,00 €
Salade Caesar Romaine, poulet, parmesan, croûtons, tomate séchée, œuf dur, sauce Caesar aux anchois	19,00 €

PASTA & RISOTTO

Linguine carbonara , Œuf, guanciale, parmesan	18,00 €
Penne primavera Légumes de saison	21,50 €
Linguine alle vongole Palourdes, tomates cerises, ail et persil	24,00 €
Tagliatelle ai frutti di mare Bisque de crustacés, coquillages, crevettes, une gambas	25,00 €
Lasagna alla bolognese , gratinées au four	22,00 €
Risotto ai frutti di mare Bisque de crustacés, coquillages, crevettes, une gambas	25,00 €
Risotto Apuglia Tomate, pesto et stracciatella	23,00 €

VIANDES

Escalope de veau Parmigiana , Sauce tomate, mozzarella et parmesan gratiné	28,00 €
Magret de canard entier Sauce à l'orange, gâteau de pomme de terre	31,00 €
Tagliata de bœuf Huile de truffe	29,50 €
Entrecôte grillée , (300 gr) Gâteau de pomme de terre & salade	30,00 €
Tartare de bœuf à l'italienne Tomate, oignon rouge, câpres au sel, pesto, crumble de parmesan	25,00 €

POISSONS

Tartare de thon Avocat, tomate séchée, oignon, cébette, sauce soja Salade provençale et pommes de terres rattes	28,00 €
Ceviche de dorade Citron vert, coriandre Salade provençale et pommes de terres rattes	27,00 €
Poulpe grillé Risotto menthe, citron, tartare de tomates épinards	34,00 €
Cabillaud rôti Écrasé de pomme de terre et pesto Napolitain	29,00 €
Bar entier grillé Écrasé de pomme de terre et caponata sicilienne	28,00 €
Belle sole de l'Atlantique Grillée ou meunière	42,00 €



FRITTO MISTO
SAUCE TARTARE
Friture d'encornets

17,50 €

ASSORTIMENT D'ANTIPASTI
À partager...ou pas !

24 €

LA BELLE ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

24 €

SUPP. BURRATINA

8 €

LE BANC DE FRUITS DE MER

PLATEAUX

Le Plateau de Fruits de Mer Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	59,00 €
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.	88,00 €
Le Plateau Royal cuit avec demi-homard ½ homard, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.	84,00 €
L'Assiette de l'Écailler Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	38,00 €

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	19,00 €
Assiette de bulots Mayonnaise	19,50 €
Bigorneaux	13,00 €
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
ou
Pêche du jour

Pâtes

Glace 2 boules ou crêpe au sucre

PIZZAS "NAPOLITAINES"

Margarita Tomate, mozzarella, basilic, olives, origan	15,00 €
Frutti di Mare Tomate, mozzarella, calamars, crevettes, moules, gambas, persillade, citron, origan	22,00 €
4 Formaggi Tomate ou crème au choix, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola, olives, origan	19,00 €
Capricciosa Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon, œuf, câpres, olives, origan	18,50 €
Parma Tomate, mozzarella, jambon de Parme sans cuisson, œuf, roquette, olives, origan	19,00 €
Diavola Tomate, mozzarella, spianata, oignon rouge, olives, origan	18,50 €
Burratina Tomate, mozzarella, tomate fraîche, speck, burratina, balsamique, roquette, olives, origan	24,00 €
4 Stagioni Tomate, mozzarella, poivron, champignons, tomates cerises, artichaut, olives, origan	18,00 €
La Bianca (base crème), La Regina (base tomate) Mozzarella, jambon blanc, champignons, origan	17,50 €
Calzone Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, chèvre, roquette	18,50 €
Supp. : œuf, chèvre, pancetta, champignons	2,00 €
Supp. : Burratina	8,00 €

DESSERTS MAISON

Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA

Sélection de fromages italiens	12,00 €
Tiramisu	10,00 €
Profiteroles à l'italienne Stracciatella, pistache, tiramisu, mascarpone, chocolat chaud	12,50 €
Crème brûlée à l'Amaretto	9,50 €
Fraises basilic crémeux de Mascarpone	10,50 €
Macaron framboise pistache	11,00 €
Cheesecake à la figue	11,00 €
Panna cotta du moment	9,50 €
Cœur coulant au chocolat sorbet mangue	10,50 €
Café gourmand della Nonna	13,00 €
Irish coffee (Jameson), Café italien (Amaretto)	13,00 €

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			
Dame blanche	11,00 €		
Café ou Chocolat liégeois	11,00 €		
Pêche Melba ou Fraises Melba	11,00 €		
Colonel Sorbet citron, vodka	12,00 €		
Amiral Sorbet poire, alcool de poire	12,00 €		
Coupe Amalfitaine sorbet citron, Limoncello	12,00 €		
Coupe Italienne Stracciatella, pistache, tiramisu, chantilly, chocolat chaud	11,00 €		
Coupe Amarena Glace vanille, cerise amarena, Maraschino, chantilly	12,00 €		



Prix nets - Service compris
Liste des allergènes disponible sur demande



VINI ITALIANI

BIANCO		75 cl
Grillo - Terre Siciliane IGT		29,00 €
Neirano - Prosecco DOC		30,00 €
ROSSO		75 cl
Amabile - Lambrusco Dell'Emilia		27,00 €
Il Palazzo - Chianti DOCG		28,00 €
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>		
Charme des Demoiselles	16,50 €	30,00 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)		45,00 €
<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 Tarquet		25,00 €
Domaine du Tarquet 1 ^{ères} Grives		29,00 €
<u>ENTRE-DEUX-MERS</u>		
Château Tour de Mirambeau	15,50 €	29,00 €
<u>GRAVES</u>		
Château de Landiras	17,00 €	32,00 €
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>		
Château Lagrave Martillac		45,00 €
Château Latour Martillac		62,00 €
<u>CHABLIS</u>		
Simonnet Febvre 1 ^{er} Cru		50,00 €
<u>BOURGOGNE - MEURSAULT</u>		
Château de Blagny 1 ^{er} Cru		120,00 €
<u>ARDÈCHE</u>		
Grand Ardèche (Chardonnay)		38,00 €
<u>SANCERRE</u>		
Château de Sancerre		48,00 €
<u>AUTERNES</u>		
Château Roumieu Haut-Placey		40,00 €
ROUGE	37,5 cl	75 cl
<u>CÔTES DU RHÔNE (SERVI FRAIS)</u>		
Parallèle 45 - Paul Jaboulet		38,00 €
<u>CÔTES DE BORDEAUX</u>		
Château de Marsan - Vignobles Gonfrier	13,00 €	24,00 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage (Bordeaux)		29,00 €
<u>GRAVES</u>		
Château Clare		29,00 €
<u>CÔTES DE CASTILLON</u>		
Château Joanin Becot		43,00 €
<u>CANON FRONSAC</u>		
Château Haut Francarney		41,00 €
<u>PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION</u>		
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus		28,00 €
<u>SAINT-ÉMILION</u>		
Esprit de Jean Voisin		38,00 €
<u>HAUT-MÉDOC</u>		
Instinct d'Agassac		38,00 €
Le "Maucaillou" 2018		38,00 €
<u>PESSAC-LÉOGNAN</u>		
Château Lagrave Martillac	24,00 €	45,00 €
Château Baret		40,00 €
Château Latour Martillac		62,00 €
<u>SAINT-ESTÈPHE</u>		
Château Tour de Marbuzet		53,00 €
Château De Pez		67,00 €
<u>PAUILLAC</u>		
Pichon Comtesse Réserve		90,00 €

Prix nets - Service compris

VINS AUVERRE

ROSÉ	15 cl
<u>CÔTES DE PROVENCE</u>	
Charme des Demoiselles	6,50 €
BLANC	15 cl
<u>VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne</u>	
Domaine du Tarquet	6,00 €
Domaine du Tarquet 1 ^{ères} Grives	6,50 €
<u>ENTRE-DEUX-MERS</u>	
Château Tour de Mirambeau	6,50 €
<u>PROSECCO DOC</u>	
Neirano	7,00 €
<u>ARDÈCHE</u>	
Grand Ardèche (Chardonnay)	7,50 €
<u>AUTERNES</u>	
Château Roumieu Haut-Placey	8,00 €
<u>TERRE SICILIANE IGT</u>	
Grillo	6,50 €
ROUGE	15 cl
<u>GRAVES</u>	
Château Clare	6,00 €
<u>SAINT-ÉMILION</u>	
Esprit de Jean Voisin	7,50 €
<u>HAUT-MÉDOC</u>	
Instinct d'Agassac	7,50 €
<u>CHIANTI DOCG</u>	
Il Palazzo	6,50 €

CHAMPAGNES

	La coupe 12 cl	75 cl
Taittinger Brut Réserve	11,00 €	70,00 €
Louis Roederer Brut Collection		75,00 €
Ruinart Blanc de Blancs		120,00 €

BIÈRES PRESSION

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

BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
Pelforth Bière brune (6,5°)	8,00 €
Mira blonde Bière du Bassin (5,6°)	8,00 €
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°)	8,00 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	6,00 €

EAUX

Abatilles	1/2L ... 4,00 €	1 L ... 6,00 €
Abatilles pétillante	1/2L ... 4,00 €	1 L ... 6,00 €
<i>"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"</i>		
Perrier (33cl)		5,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

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

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

APÉRITIFS

Americano maison "Il migliore del mondo"	12,00 €
Negroni Martini Rosso, Gin, Campari	13,00 €
Martini Blanc, rouge ou rosé (6cl)	6,00 €
Lillet ou Martini Tonic (15cl)	10,00 €
Coupe de Champagne Taittinger (12cl)	11,00 €
Verre de Sauternes (15cl)	8,00 €
Lillet Blanc, rouge ou rosé (12cl)	6,00 €
Kir vin blanc (15cl)	7,00 €
Kir Champagne Cassis, mûre, pêche (12cl)	11,50 €
Kir italien Cassis, mûre, pêche, prosecco (12cl)	7,00 €
Ricard, Pastis 51, Pernod (2cl)	4,00 €
Vodka Absolut, Rhum Clément (4cl)	9,00 €
Muscat, Suze, Pineau, Porto (5cl)	6,00 €

GIN & TONIC PREMIUM

Accompagnement au choix : Citron vert ou jaune, concombre	
Bombay Sapphire, Hendricks.	10,00 €
Nordes (Espagne) , Bulldog London Dry Gin	12,00 €
Monkey 47,	13,00 €
Tonic Fever Tree (20cl)	4,50 €
Ginger Beer, Mediterranean, Tonic water	

COCKTAILS

Nos Spritz

Spritz Aperol, Prosecco, eau de Seltz	11,00 €
Spritz Campari.	12,00 €
Spritz Fiorente Fleur de sureau	12,00 €
Spritz Sarti Rosa Orange sanguine	12,00 €
Lillet Spritz Rouge, rosé ou blanc.	12,00 €

Mojito Havana 3 ans, sucre roux, citron vert,	11,00 €
menthe, eau pétillante	
Mojito aux fruits, Framboise, Mangue, Banane, Poire	12,00 €
Mojito Prosecco Havana 3 ans, sucre roux,	12,00 €
citron vert, menthe, Prosecco	
Ti punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	10,00 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade	12,00 €
Piña colada Rhum Clément 40°, jus d'ananas, glace coco	12,00 €
Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé	12,00 €
Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer	12,50 €
Porn Star Martini Vodka, fruit de la passion,	14,00 €
citron vert, vanille, shot de Prosecco	
Expresso Martini Vodka, Kahlúa,	12,50 €
café, sucre de canne	
Tequila sunrise Tequila, orange pressée, grenadine	12,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito.	8,50 €
Virgin colada	9,00 €
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	

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2,80 €
Thés & infusions	4,50 €
<u>WHISKY ET DIGESTIFS</u> 4CL	
J&B	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 €
Grappa Bianca Nardini	12,00 €
Limoncello	8,00 €
Cognac Hennessy VS.	9,00 €
Cognac Hennessy XO	18,00 €
Rhum Diplomatico, Rhum Zacapa	15,00 €
Rhum Eminente Reserva - Cuba - 7ans	15,00 €
Get 27/31	8,00 €
Tarquet Bas Armagnac XO	9,00 €
Tarquet Bas Armagnac le Légendaire	14,00 €
Calvados VSOP, Amaretto	9,00 €
Bailey's, Manzana, Marie Brizard	9,00 €