

## Assiette de Tapas

4 pièces . . . . .	8.00 €
8 pièces . . . . .	15.00 €
12 pièces . . . . .	21.00 €
16 pièces . . . . .	29.00 €

## Assiette de Jambon "Ibérico - Pata Negra"

Séchage 30 mois . . . . . 18.00 €

Sur les ardoises  
Les suggestions  
du chef...

## Entrées

<b>Soupe de poisson maison</b> . . . . .	12.50 €
Fromage râpé, rouille, croûtons à l'ail.	
<b>Foie gras de canard mi-cuit</b> . . . . .	22.50 €
Brioche toastée, poudre de châtaigne et crèmeux pomme caramélisée.	
• Suggestion : le verre de Vendanges Tardives Tokay . . . . .	4.50 €
<b>Œuf de poule frit et poireaux cuits au four</b> . . . . .	18.50 €
Shiitakés et pommes de terre fumées au Haddock.	
<b>Le potager de "Chez Pierre"</b> . . . . .	17.50 €
Composition de légumes de saison et huile de truffe.	
<b>Joue de bœuf</b> . . . . .	18.50 €
Cèpes, pied de veau et lard de Bigorre, bouillon clarifié et glace moutarde-noix.	
<b>Dégustation de Sashimi</b> . . . . .	19.00 €
Fines tranches de poisson cru.	
<b>Assiette japonaise (13 pièces)</b> . . . . .	18.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
• Suggestion : le verre d'Oroya blanc (Sushi • Wine) . . . . .	6.00 €

## Caviar Ébène du Moulin de la Cassadote

La boîte de 30 gr. . . . . 98.00 €  
Accompagné de pomme de terre tiède  
et du beurre de Maître Bordier



## Poissons

<b>Noix de Saint-Jacques rôties</b> . . . . .	32.00 €
Poireau grillé à l'huile pimentée, tempura d'oignons et condiment noisette citron caviar.	
<b>Cabillaud mariné aux quatre épices</b> . . . . .	30.00 €
Polenta crémeuse de "La ferme Idiarta" et bouillon de crabe vert.	
<b>Belle sole de l'Atlantique</b> . . . . .	39.50 €
Grillée ou meunière.	
<b>Encornet grillé à la plancha</b> . . . . .	29.50 €
Crème de coco de Paimpol au lard de Bigorre, aubergine, anguille et oignon blanc.	
<b>Chirashi et gambas panko</b> . . . . .	28.00 €
Fines tranches de poisson cru servies sur du riz vinaigré.	

## Viandes

<b>La Tourte Royale</b> . . . . .	68.00 €
Pigeon et foie gras rôtis, légumes de saison. Pour deux personnes	
<b>La belle entrecôte grillée</b> . . . . .	27.00 €
Pommes frites fraîches.	
<b>Échine confite "Louis Ospital" et poulpe grillé</b> . . . . .	32.00 €
Croustillant de pied de cochon et mousseline de panais.	
<b>Ris de veau fumé aux sarments de vigne</b> . . . . .	35.00 €
Épinards au beurre noisette, salsifis et jus de vin rouge à la moëlle.	
<b>Magret de canard au miel d'épices</b> . . . . .	26.00 €
Gâteau de pomme de terre au Comté.	
• Supplément Rossini (Escalope de foie poêlée) . . . . .	8.00 €
<b>Tartare de bœuf tranché minute</b> . . . . .	22.00 €
Pommes frites fraîches.	
<b>Onglet de bœuf grillé</b> . . . . .	23.50 €
Sauce béarnaise et pommes frites fraîches.	
<b>La côte de bœuf</b> . . . . .	65.00 €
Pour deux personnes - environ 1kg100.	

- Prix nets, service compris -  
- Liste des allergènes disponible sur demande -

## Les Fruits de Mer

Tributaires des Vents et Marées, certains produits  
peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

## Plateaux

<b>Le Plateau de Fruits de Mer</b> . . . . .	50.00 €
Huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
<b>Le Plateau de Crustacés Cuits</b> . . . . .	47.00 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
<b>Le Plateau Royal avec Demi-Homard</b> . . . . .	73.00 €
Demi-homard, huîtres, coquillages, tourteau, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux.	
<b>Le Plateau Royal cuit avec Demi-Homard</b> . . . . .	68.00 €
Demi-homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
<b>L'Assiette de l'Écailler</b> . . . . .	30.00 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

## Huîtres

### Les fines d'Arcachon 3B

N°2 : • Les six . . . . .	14.00 €	N°3 : • Les six . . . . .	13.00 €
• Les neuf . . . . .	18.00 €	• Les neuf . . . . .	17.00 €
• Les douze . . . . .	24.00 €	• Les douze . . . . .	22.00 €



### Les spéciales

<b>Gillardeau</b>	<b>Ostra Régal</b>
N°4 : • Les six . . . . .	N°3 : • Les six . . . . .
• Les neuf . . . . .	• Les neuf . . . . .
• Les douze . . . . .	• Les douze . . . . .

### L'assiette Dégustation Panachée

- 3B - Gillardeau - Ostra Régal - l'huître du jour -  
• Les huit . . . . . 26.00 €  
• Les douze . . . . . 36.00 €

### En accompagnement

Saucisse grillée . . . . .	4.00 €
----------------------------	--------

## Coquillages et crustacés

<b>Moules d'Espagne crues</b> . . . . .	10.00 €
<b>Amandes</b> . . . . .	8.00 €
<b>Palourdes</b> . . . . .	15.00 €
<b>Clams (la pièce)</b> . . . . .	4.00 €
<b>Assiette de Bulots Mayonnaise</b> . . . . .	16.00 €
<b>Bigorneaux</b> . . . . .	10.00 €
<b>Bouquet de crevettes roses</b> . . . . .	19.00 €
<b>Buisson de Langoustines Mayonnaise</b> . . . . .	23.00 €
<b>Tourteau Mayonnaise</b> . . . . .	20.00 €
<b>Homard Bellevue entier</b> . . . . .	48.00 €
<b>Demi-homard Bellevue</b> . . . . .	26.00 €

### Menu Enfant

. . . . . 13.00 €  
• Poisson ou Viande et sa garniture  
• Glace 2 boules

## Desserts Maison

"Nos desserts sont élaborés avec du chocolat VALRHONA"

<b>Assiette Ossau Iraty</b> . . . . .	9.00 €
Brebis artisanal «AZKORRIA», confiture de cerises noires.	
<b>Café ou thé gourmand</b> . . . . .	13.50 €
Assortiment de cinq mini-desserts.	
<b>Belles profiteroles</b> . . . . .	10.00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud maison.	
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b> . . . . .	10.00 €
Accompagnée d'une mignardise.	
<b>Sablé comme un Banoffee et crème fouettée à la vanille</b> . . . . .	13.50 €
Praliné de pécan et glace banane flambée.	
<b>Pommes caramélisées et riz au lait crémeux au miel de châtaignier</b> . . . . .	13.50 €
Croquant cajou-noisette et sorbet Granny-Smith.	
<b>Mousse au chocolat "Santarem" croustillante</b> . . . . .	13.50 €
Cœur crémeux "Dulcey", purée de mandarine, crème glacée arabica.	
<b>Irish Coffee (Jameson)</b> . . . . .	9.00 €

## Glaces

"Fabriquées par un Maître artisan glacier"

<b>Dame Blanche</b> . . . . .	9.00 €
Glace vanille Bourbon, chocolat chaud, chantilly.	
<b>Poire Belle Hélène</b> . . . . .	9.00 €
Glace vanille Bourbon, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.	
<b>Pêche Melba</b> . . . . .	9.00 €
Glace vanille Bourbon, pêche fruit, coulis de fruits rouges, chantilly.	
<b>Café Liégeois</b> . . . . .	9.00 €
Glace café 100% Arabica, coulis de café, chantilly.	
<b>Chocolat Liégeois</b> . . . . .	9.00 €
Glace chocolat Valrhona, chocolat chaud, chantilly.	
<b>Antillaise</b> . . . . .	9.00 €
Glace rhum-raisins, passion et coco, banane fruit, chantilly.	
<b>Coupe Colonel</b> . . . . .	10.00 €
Sorbet citron d'Espagne, Vodka.	
<b>Coupe Williamine</b> . . . . .	10.00 €
Sorbet poire, Poire William.	
<b>La coupe trois boules</b> . . . . .	6.50 €
Sorbet ou glace au choix.	

## SUSHIbar



<b>Assiette japonaise (13 pièces)</b> . . . . .	18.00 €
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
<b>Dégustation japonaise</b>	
Assortiment de Sushi, Maki et Sashimi	
• 1 personne (32 pièces) . . . . .	33.00 €
• 2 personnes (64 pièces) . . . . .	62.00 €
<b>Suggestion</b> : le verre d'Oroya blanc (Sushi • Wine) . . . . .	6.00 €

Carte imaginée et mise en œuvre par

- Olivier Pernerle "Chef de Cuisine" -

et

- Christophe Rouquette "Chef Pâtissier" -