



BIÈRES BEERS

PRESSION DRAUGHT	25 CL	50CL
Bière du moment	7€	12€
Leffe	6€	11€
1664	5.5€	10.5€
Panaché ou Monaco	5.5€	10.5€
BOUTEILLES BOTTLES 33 CL		
Heineken	7€	
Chimay bleue	7.5€	
1664 (sans alcool)	6.5€	
BOUTEILLE BOTTLE 35.5CL		
Corona	8€	

WHISKIES 4CL

WHISKIES

J&B 40°	10€
Springbank 10ans 46°	12€
Cardhu 12ans 40°	14€
Oban 43°	16€
Lagavulin 16ans 43°	16€

SCOTH WHISKY BLENDED MALT

Monkey Shoulder 40°	12€
Johnnie Walker Black Label 40°	14€
Glenfiddich 12ans 40°	14€
Ballantine's 40°	14€
Chivas Regal 12ans 40°	16€
The Balvenie 12ans 40°	16€

COCKTAILS 12€

Apérol ou St Germain Spritz : Prosecco, orange et eau gazeuse

Bellini : Prosecco et nectar de pêche

Cosmopolitain : Vodka, jus de citron vert frais, jus de cranberry et triple sec

Margarita : Téquila, triple sec, jus de citron vert frais

Mojito : Rhum ambré, menthe fraîche, citron vert frais, sucre roux et eau gazeuse

Moscow mule : Vodka, citron vert frais, Ginger Beer

Pornstar Martini : Absolut vanille, Passoã, jus de maracuja et jus de citron vert frais

Gin Fizz : Gin, jus de citron jaune frais, sucre de canne et eau gazeuse

Originale Pina Colada : Rhum ambré, jus d'ananas et crème de coco

Caïpirinha : Cachaça, sucre roux et citron vert

Sex on the beach : Vodka, Chambord, crème de pêche, jus d'orange et jus de cranberry

Expresso Martini : Vodka, liqueur de café, sirop de vanille et expresso

COKTAIL SANS ALCOOL 10€

Virgin mojito : Perrier, citron vert frais, menthe fraîche et sucre de canne

Virgin colada : Jus d'ananas, crème de coco et sucre de canne

Ipanema : Jus de maracuja, Ginger Beer, citron vert

Prix net – TVA à 10% et 20%

APÉRITIFS

Kir cassis, mûre, pêche, framboise ou châtaigne 15cl	7€
<i>Kir blackcurrant, blackberry, raspberry, peach or chestnut</i>	
Kir Royal 14cl	16€
Apéritifs de marque	6€
Salers, Suze, Avèze, Muscat, Porto, Martini, Campari, 6cl	
Ricard, Pastis, Berger 2cl	
Américano maison	10€
Prosecco, la coupe 14cl the glass	9€

BOURBON

Maker's Mark 45°	12€
-------------------------	------------

TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's 40°	10€
--------------------------	------------

WHISKY JAPONAIS

Nikka 40°	24€
------------------	------------

IRISH WHISKY

Jameson 40°	10€
--------------------	------------

LES PLATEAUX THE SEAFOOD PLATTERS

LE PÊCHEUR 29€

**3 creuses N°3, 2 crevettes roses de Madagascar, bulots, bigorneaux,
1 amande et 1 palourde**

3 N°3 oysters, 2 Madagascar shrimps, sea snails, whelks, 1 dog cockles and 1 clams

L'OSTREICOLE 35€

**2 Belons N°3, 2 spéciales de Normandie « Utah Beach » N°3, 2 spéciales Gillardeau N°3,
2 Claires N°3 et 2 huîtres creuses N°3**

2 N°3 oysters Belons, 2 N°3 special oysters from Normandy « Utah Beach », 2 N°3 special oysters Gillardeau, 2 N°3 oysters Claires and 2 N°3 oysters

LAZARE 47€

**3 creuses N°3, 3 « Utah Beach » N°5, 3 fines de Claire N°3, 3 crevettes roses de Madagascar, 2 amandes, 2
palourdes, bulots, bigorneaux et crevettes grises**

3 N°3 oysters, 3 N°5 « Utah Beach », 3 N°3 oysters Claires, 3 Madagascar shrimps, 2 dog cockles, 2 clams, sea snails, whelks and gray shrimps

DIAMANT ROSE 78€

**Demi-homard Canadien, 6 crevettes roses de Madagascar, 1 tourteau, 2 langoustines
et crevettes grises**

Half Canadian lobster, 6 Madagascar shrimps, 1 crab, 2 langoustines and gray shrimps

LE GARNIER 120€

« Pour 2 personnes » « For 2 peoples »

**1 tourteau, 4 crevettes roses de Madagascar, 2 langoustines, 12 creuses N°3,
4 plates de Belons N°3, 4 fines de Claire N°3, 4 « Utah Beach » N°5, crevettes grises, bulots, bigorneaux,
4 palourdes et 4 amandes**

1 crab, 4 Madagascar shrimps, 2 langoustines, 12 N°3 oysters, 4 N°3 Belons oysters, 4 N°3 oysters Claires, 4 « Utah Beach » N°5 oysters, gray shrimps, sea snails, whelks, 4 clams and 4 dog cockles

HUITRES OYSTERS

Accompagné de beurre de chez Bordier

Fines de Claire N°3

Par 3	Par 6	Par 9
9€	18€	27€

Spéciales de Normandie « Utah Beach »

Par 3	Par 6	Par 9
	<u>N°2</u>	

14€	28€	42€
-----	-----	-----

N°5

8€	16€	24€
----	-----	-----

N°3

12€	24€	36€
-----	-----	-----

Spéciales de Marennes d'Oléron « Gillardeau » N°3

Par 3	Par 6	Par 9
14€	28€	42€

Creuses N°3 (Bretagne ou Normandie selon l'arrivage)

Par 3	Par 6	Par 9
8.5€	17€	25.5€

Huîtres plates « Belons » N°3

Par 3	Par 6	Par 9
9.5€	19€	28.5€

COQUILLAGES & CRUSTACES

SEAFOOD & SHELLFISH

Amandes Dog cockles les six – 8€

Palourdes Clams les six- 11€

Bulots Sea snails 10€

Bigorneaux Whelks 9€

Crevettes grises Gray shrimps 11€

Crevettes roses de Madagascar 16€

Tourteau Crab (600/800g) 22€

Demi tourteau ½ Crab 13€

Langoustines fraîches les six 41€

Homard Canadien Lobster La pièce each 52€

Demi-homard Canadien ½ Lobster 28€

ENTREES

ENTREES

Tarama blanc d'Islande de chez Pétroussian, émulsion à l'huile d'olive et jus de citron 16€

White Tarama from Petrossian house, olive oil emulsion and lemon juice

Assiette de saumon fumé, pain suédois et crème épaisse 26€

Smoked salmon, Swedish bread and thick cream

Poêlée de champignons à la crème de truffe 21€

Pan-fried mushrooms with truffle cream

Cuisse de grenouilles meunières façon Escoffier, beurre noisette, persil frit 21€

Escoffier's frogs' legs « à la meunière », brown butter and fried parsley

6 escargots tradition 14€ ou 12 escargots tradition 28€

6 or 12 snails' tradition

Caviar Baeri Royal, boîte de 30g, blinis 39€

Caviar Baeri Royal, box of 30g, blini

POISSONS

FISHES

Belle sole à la meunière ou à la plancha, entre 500g et 600g, purée montée au beurre 100€/kg, pesée avant cuisson

Beautiful sole meunière or plancha, between 500g and 600g, mashed potatoes with butter, weighed before cooking

Daurade royale entière cuite au four, riz pilaf et beurre blanc yuzu 34€

Roasted whole royal sea bream, pilf rice and yuzu white butter

Pavé de cabillaud rôti en aioli, poêlée de légumes 32€

Roasted cob slab in aioli, pan-fried vegetables

Filet de Saint-Pierre en écaïlle de pommes de terre, mitonnée de pois gourmands et girolles 42€

Filet of Saint-Pierre in potato shell, simmered gourmrt peas and chanterelles

Service à 12% compris - Carte bancaire à partir de 10€ - Les chèques ne sont pas acceptés

Service 12% included – Credit card from 10€ - Checks are not accepted

VIANDES
MEATS

Filet de bœuf aux morilles, pommes Darphin 45€
Beef fillet with morels, potatoes galette

L'entrecôte Irish Cut sauce bearnaise, 350g, poêlée au beurre d'ail et romarin, frites maison et salade 34€
Irish Cut rib-eye steak, béarnaise sauce, 350g, pan-fried with garlic and rosemary butter, homemade French fries and salad

Suprême de volaille « Label Rouge » rôti, poêlée de gnocchi, crème de truffe 32€
Roasted « Label Rouge » poultry supreme, pan-fried gnocchi, truffle cream

DESSERTS
DESSERTS

Assiette de fromages, 3 morceaux du moment, salade 12€
Cheese platter, 3 pieces of the day, salad

Baba au rhum, ananas et quenelle de chantilly maison 14€
Dipped Rum baba, pineapple fruit and homemade sweet chantilly cream


Millefeuille maison, crème pâtissière allégée à la chantilly vanillée 14€
Homemade millefeuille, lightened pastry cream with vanilla sweet chantilly cream

Macaron framboise/pistache 16€
Raspberry/pistachio macaroon

Crêpes Suzette maison au beurre d'orange, Grand Marnier flambé minute 15€
Homemade Suzette pancakes with orange butter, Grand Marnier flambé minute

Glace et sorbet de la maison Raimo, la boule 5€
Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, framboise, citron, abricot et poire
Ice cream and sorbet from the house Raimo, la boule
Supplément chantilly 2€

Service à 12% compris - Carte bancaire à partir de 10€ - Les chèques ne sont pas acceptés
Service 12% included – Credit card from 10€ - Checks are not accepted



		Verre Glass 15CL	Carafe Jug 50CL	Bouteille Bottle 75CL
<u>VINS BLANCS WHITE WINES</u>				
ALSACE	Pinot Blanc Dopff & Irion 2020	7€	20€	30€
	Riesling Domaine Mittnach 2021 	-	-	42€
LOIRE	Pouilly Fumé Les Clairières 2020	-	-	47€
	Muscadet Les Bêtes Curieuse 2020	7€	20€	30€
	Côteaux de l'Aubance « moelleux » Château La Varière 2019	12€	36€	50€
	Sancerre Les Bonnes Bouches 2021	12€	36€	50€
	Quincy André Pigeat 2021	-	-	36€
BOURGOGNE	Chardonnay Alain Geoffroy 2021	8€	26€	36€
	Saint Véran Les Terroirs 2020	-	-	60€
	Rully 1 ^{er} Cru Marissou 2020	-	-	75€
	Chablis Bardet & Fils 2021	12€	36€	50€
	Pouilly Fuissé Domaine Ferret 2020	-	-	86€
	Pernand-Vergelesses Louis Jadot 2020	-	-	86€
	Saint Bris Sauvignon Bailly Lapierre 2020	8€	26€	36€
	Meursault Louis Jadot 2020	-	-	105€
Mercurey Domaine Faiveley 2017	-	-	75€	
BORDEAUX	Bordeaux Supérieur La Sémillante de Sigalas 2016	-	-	56€
	Pessac Léognan Château Carbonnieux 2019	-	-	100€
	Graves Château Trébiac 2019	8€	26€	36€
RHÔNE	Côtes du Rhône Blanc Saint Roch 2021	7€	20€	30€
	Saint Peray Vins de Vienne 2019	-	-	48€
	Château Neuf du Pape La Gardine 2017	-	-	87€
<u>PROVENCE</u>	Côtes de Provence Château de Berne 2017	12€	36€	50€
<u>VINS ROSES ROSES WINES</u>				
PROVENCE	Côtes de Provence Ultimate Provence « UP » 2021	9€	28€	38€
SUD EST	Côte du Roussillon Domaine Lafage 2021	9€	28€	38€

Tous nos vins sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

 Vin Biologique

EAUX MINERALES PLATES STILL MINERAL WATERS	Vittel 50CL 6€	75CL 9€
EAUX MINERALES GAZEUSE SPARKLING MINERAL WATERS	Perrier Fines Bulles 50CL 6€	
	San Pellegrino 50CL 6€	75CL 9€
	Chateldon	75CL 10€

Prix net – TVA à 10% et 20% Les millésimes sont susceptibles de changer The vintages may change

		Verre Glass 15CL	Carafe Jug 50CL	Bouteille Bottle 75CL
<u>VINS ROUGES RED WINES</u>				
LOIRE	Touraine Henri Marionnet 2021	7€	20€	30€
	Saumur Champigny Château du Hureau 2020	-	-	39€
	Sancerre Les Bonnes Bouches 2019	12€	36€	50€
	St Nicolas de Bourgueil Domaine Mabileau 2020 	8€	26€	36€
BEAUJOLAIS	Brouilly Crêt des Garanches 2021	7€	20€	30€
	Moulin à Vent Jadot 2015	-	-	46€
BOURGOGNE	Pinot Noir Ruris Amor 2019	8€	22€	36€
	Chorey Les Beaune Domaine Bellang 2018	-	-	63€
	Hautes Côtes de Beaune Domaine Berger Rive 2020	-	-	42€
	Mercurey Domaine Faiveley 2019	-	-	86€
	Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru Frédéric Magnien 2016	-	-	94€
BORDEAUX	Bordeaux Pavillon de l'Hermitage 2018	6€	18€	26€
	Graves Château Trébiac 2018	8€	22€	36€
	Haut Médoc l'Héritage de Chasse Pleen 2017	-	-	55€
	Saint Emilion Château Robin des Moines 2016 	10€	34€	47€
	Pauillac Les Tourelles de Longueville 2013	-	-	105€
	Pomerol Château de Sales 2013	-	-	85€
RHÔNE	Côtes du Rhône Saint Roch 2020	7€	20€	30€
	Saint Joseph Château de la Gardine 2021	12€	36€	50€
	Château Neuf du Pape La Gardine 2019	-	-	87€
SUD	Languedoc Terrasse du Larzac Mollard & Fillon 2020	-	-	36€
	Côtes de Provence terres de Berne 2019	9€	28€	38€

 Vin Biologique

Tous nos vins sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

CHAMPAGNES

	Flûte 14CL	Bouteille 75CL
Maison Mongery Brut	15€	85€
Perrier-Jouët « Blanc de Blancs »	19€	110€
Mumm Rosé	18€	100€

Les millésimes sont susceptibles de changer The vintages may change
Prix net TVA à 20%

