

De notre banc d'écailles

Les huîtres et produits de la mer

La portion de bulots	8,50
La portion de bigorneaux	8,00
La portion de crevettes « Pandalus »	6,50
La portion de crevettes grises non-épluchées	8,50
L'assiette apéritive (bulots, bigorneaux, crevettes grises NE et pandalus)	15,50
La salade de crevettes « bouquet cristal »	12,50
Le homard en belle vue	½ 24,00 1/1 45,00
Le tourteau en belle vue	19,50
Les 12 moules parquées, sauce marolle (en saison)	10,50

Les huîtres creuses

Les huîtres plates

	Par 6	Par 9		Par 6	Par 9
Les boudeuses	9,50	14,00	Les belons n° 5	11,50	17,00
Les fines de Claire	16,00	23,50	(papillons)		
Les normandes	14,00	20,50			

LE TRIO DE CREUSES 14,50

LE MINI COUP D'COEUR (1cvt.) 21,00

4 huîtres, assortiment de coquillages
(2 amandes, 2 palourdes, 1 bouquet cristal, 3 moules parquées, 2 bulots)

L'ASSIETTE RENCONTRE (1 cvt.) 21,50

Assortiment de 9 huîtres plates et creuses

Tous nos plats ainsi que vos commandes spécifiques à emporter ou à livrer

Les plateaux

LE P'TIT COUP D'COEUR (1cvt.)	38,50
Assortiment de 9 huîtres, 3 amandes, 1 clam's, 4 palourdes, 3 bouquets cristals, 6 moules parquées, crevettes grises non-épluchées, crevettes « pandalus », bulots, bigorneaux.	
LE COUP D'COEUR A DEUX (2cvts.)	77,00
Plateau doublé.	
LE COUP D'COEUR A PARIS (2 cvts.)	93,50
Plateau doublé avec un tourteau.	
LE COUP D'COEUR HOMARD (2 cvts.)	120,00
Plateau doublé avec un homard entier	
LE COUP D'COEUR «CRUSTACES» (1 cvt.)	42,00
Un tourteau, 5 crevettes « bouquet cristal », crevettes grises non-épluchées, Crevettes « pandalus », bigorneaux et bulots	
+ ½ homard	64,00
LE FAMEUX COUP D'COEUR (2cvts.)	135,00
Plateau doublé avec 2 ½ homards et 1 tourteau	
+ Bouteille de champagne « Bliss » Brut	170,00

Tous nos plats et plateaux de fruits de mer peuvent être également emportés ou livrés* !

Nous accordons la plus grande importance à la fraîcheur et à la qualité de nos fruits de mer. En fonction de la pêche, un produit pourrait donc manquer. Il est possible d'emporter tous nos plateaux. Si vous désirez, cependant, composer votre propre assortiment, n'hésitez pas à demander conseil à nos écaillers.

*Conditions sur demande

Les entrées froides

La tomate aux crevettes grises (1 pc)	17,00
Le carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et céleri	14,50
Le saumon fumé extra doux, échalotes, persil et ses toasts	16,00
La terrine de foie gras maison et ses confitures	17,50
La fine charcuterie Italienne façon « Antipasto misto »	14,50
Le carpaccio d'espadon « Salsa verde »	15,50

Les entrées chaudes

Le potage du jour	6,50
Les petites fondues au fromage et ses garnitures	11,00
Les croquettes aux crevettes et ses garnitures	14,00
Les scampis à l'ail	15,00
Les scampis « Coup d'Cœur »	15,50
Les raviolis de ris de veau et homard	14,00
Le gratin de moules à l'escargot (en saison)	13,50

Les moules golden (en saison)

Marinières	23,00
Vin blanc	23,50
Diable	23,50
Ail, crème	24,50
Ardennaises	25,50
Coup d'Cœur (Crevettes, scampis, bisque)	25,50
La petite casserole (tout choix)	15,50

Tous nos plats ainsi que vos commandes spécifiques à emporter 7/7

De l'étable

Le filet mignon de bœuf, beurre maître d'hôtel	18,50
Le Cuberoll irlandais, beurre maître d'hôtel	24,50
Le filet américain haché minute	17,00
Le tartare à l'italienne haché minute	17,00
L'onglet aux échalotes confites	19,00
Le jambonneau rôti et sa moutarde à l'ancienne	19,00
Les rognons de veau à la dijonnaise	18,50
La cassolette de rognons de veau Trifolati	18,50
La grande brochette « Coup d'Cœur »	19,50
L'osso buco « in gremolata »	20,50

Nos sauces : Béarnaise, Poivre vert, Poivre vert concassé,
Archiduc, Roquefort, Echalotes, Choron, Coup d'Cœur 3,00

Supplément frites	2,50
Salade de tomates	4,00
Salade mixte	4,00
Salade de chicons	4,00
Bouquetière de légumes	6,00

De la mer

Le trio de solettes tout simplement meunières	23,00
Filets de bar rôtis sur peau, sauce vierge	21,00
La poêlée de Saint-Jacques et scampis, risotto	24,50
Les tomates aux crevettes grises (2pcs), frites	27,00
Le homard rôti alla tartufata et son risotto au parmesan	1/2 :26,00 1/1:49,00
Le homard en belle vue et ses garnitures	1/2 :24,00 1/1:45,00
Le homard gratiné aux tomates séchées	1/2 :26,00 1/1 :49,00
Le tourteau en belle vue et ses garnitures	18.50
Le tourteau farci, ses garnitures et son risotto	21,50

Les salades

Salade landaise au foie gras	19,00
Mer et jardin et ses croustillants	19,00
San Daniele, pesto et tomates séchées	15,50
César au poulet grillé et copeaux de parmesan	14,50
Frisée aux lardons et son œuf poché	14,50
Tagliata, roquette et balsamique	18,50
Saumon fumé, pommes de terre et cottage cheese à la ciboulette	16,00
Salade de chèvre chaud au miel d'Acacia	15,50

Les pâtes

Spaghetti bolognaise	11,50
Spaghetti carbonara crème	11,50
Linguine alle vongole	15,50
Linguine scampis, roquette et pomodorini	14,50
Linguine « végétarien »	13,50
Penne 4 formaggi (crème tomatée)	14,50
Pasticcio de lasagne « maison »	13,50
Trio de pâtes	15,00

Pour les p'tits

Le p'tit matelot (fish sticks, frites salade)	8,50
Le p'tit clown (saucisse, purée, compote)	8,50
Le p'tit bolo	6,00
Le p'tit steak haché nature, frites ketchup	8,50
Le p'tit steak enfant	13,50

Tous nos plats ainsi que vos commandes spécifiques à emporter 7/7

Les vins rouges

37.5 cl 75 cl Magnum

Bordeaux

Château Moulin Vieux (<i>Côte de Bourg</i>) (Earl C. et J.P. Gorphe)	13,50	25,00	
Château Puyanché (<i>médaille d'or à Bordeaux</i>) - (Earl Arbo)		27,50	
 Château le Thil (<i>1er côtes de Blaye</i>) (C. & J.L. Hubert)	18,00	30,50	59,00
Château Graves des Annereaux (<i>Lalande de Pomerol</i>)		42,50	
Château Patache d'Aux.....		36,00	
Château Tour Calon (<i>Montagne St Emilion</i>) (Lateyron)	23,00	37,00	73,00
Château Macquin (<i>Georges – St Emilion</i>)		42,00	
Château les Hauts de Pez (<i>St Estèphe</i>)	27,00	48,50	95,00
Château Zédé de Labégorce (<i>Margaux</i>)		54,00	
Château de Sales (<i>Pomerol</i>) - (<i>Héritiers de Lambert</i>)		60,00	
Cahors (<i>Cèdre héritage</i>) (Malbec)		29,00	

Languedoc

Château Camplazens (La Garrigue – La Clape)	29,00
---	-------

Bourgogne

Macon (<i>Les épillets</i>) (Cave de Lugny)	26,50
Haute Côte de Nuits (Domaine Remoriquet)	37,00
Nuit St Georges (Domaine Remoriquet – Les Allots)	63,50
Vosne Romanée (<i>1er cru au-dessus des malconsorts</i>)	89,00

Loire

Bourgueil (Vignoble des Robinières).....	29,00
Sancerre rouge (Maison Vattan).....	37,50

Beaujolais

Beaujolais Village (Cave de Fleurie)	30,00
St Amour (Château de Chenas)	17,50 32,00

Côtes du Rhône

Côte du Rhône Villages « Cairanne »	25,00
Vacqueyras (Beaumont- Cave de Gigondas)	17,50 31,50
Châteauneuf du Pape (La grande Lauzière).....	28,50 56,00

Les vins blancs

37.5 cl 75 cl

Lang.Roussil	Le « G » de Galetis (Degroote & Van Beneden) (<i>chardonnay viognier</i>)	24,00
Loire	Touraine (Domaine de la Renne) (<i>sauvignon</i>).....	21,50
	Muscadet Sèvre et Maine (Domaine Sourice).....	15,00 23,50
	Sancerre (Michel Vattan).....	23,00 37,50
	Blanc fumé de Pouilly (J.P. Bailly).....	40,00
Bordeaux	Château « grand Abord » (<i>Graves</i>)	28,00
	Château Des Grandes Vignes (<i>Pessac-Leognan</i>)	36,00
Bourgogne	Bourgogne Aligoté (Cave de Lugny).....	25,00
	Macon « Villages »	31,00
	 Chablis, (domaine Bernard Defaix) (<i>Milly</i>).....	20,00 37,00
	Pouilly Fuisse (les grands crus blancs (<i>Vinzelles</i>)).....	40,00
Beaujolais	Beaujolais blanc – 100% Chardonnay (Château de Durette)	28,00
Viognier	Beauvignac – 100% Viognier	26,00
Alsace	Pinot blanc (Pierre Ritzenthaler)	26,00
	Pinot gris (Pierre Ritzenthaler).....	18,00 31,00
	Gewurztraminer (Pierre Ritzenthaler).....	32,00

Les champagnes

G.H MUMM cordon rouge BRUT (<i>Reims</i>).....	66,00
BLISS BRUT (<i>Bethon</i>).....	59,00
Taittinger BRUT Réserve (<i>Reims</i>).....	71,00
Taittinger rosé (<i>Reims</i>).....	89,00

De la Cave

Blanc	le verre	le ¼ l	le ½ l	La bouteille
“Côte de Thaux”, sélection CDC	3,50	7,00	13,50	20,00
Beaujolais blanc (100% chardonnay)	5,00	10,00	19,50	28,00
Le petit écailler	4,00	8,00	15,00	26,00
Rosé				
“Grain d’Azur”, sélection CDC	3,50	7,00	13,50	20,00
“M” de Minuty	6,00	11,00	21,50	31,00
Rouge				
“Côte de Roussillon”, sélection CDC	3,50	7,00	13,50	20,00
Cabernet sauvignon – Urmeneta	4,00	8,00	15,00	22,00

Les vins venus d'ailleurs

Italie	Lambrusco (Rouge pétillant)	23,50
Sud-Africain	Willowbank bortoli chardonnay (Blanc)	22,50
Espagne	Cava Monasteriolo (Crémant)	23,50
Chili	Urmeneta Chardonnay (Blanc)	22,00
	Urmeneta (Cabernet Sauvignon) (Rouge)	22,00
Australien	Tarrango « Brown Brothers » (Rouge)	25,50

Les vins rosés

	37.5 cl	75 cl	Magnum
Provence	Côte de Provence, Minuty “M”	31,00	59,00
Alsace	Pinot noir, Ritzenthaler.....	15,50	25,50
Côtes du Rhône	Tavel, château de Trinquevedel	18,50	30,50

