



LA PAIX

Saveurs d'été 2017

LA MER SUR UN PLATEAU

LES HUITRES DE MARENNES OLÉRON

De chez Frédéric Joneau

Fines de Claire n°2 (moyennes) - les 6.....16.20€
Fines de Claire n°3 (petites) - les 6.....13.20€

De chez M. Gillardeau

Spéciales n°3 (petites) - les 6.....20.40€

LES HUITRES CREUSES DE NORMANDIE

De chez Régis Borde

Creuses n°4 - les 6 10.80€

L'ASSIETTE DE CREVETTES 21.00€

2 crevettes royales, 2 langoustines,
5 crevettes roses, crevettes grises

L'ASSIETTE DU MAREYEUR..... 20.00€

3 fines de claire n°2, 2 palourdes,
2 amandes de mer, 4 crevettes roses,
bulots, crevettes grises

LE PLATEAU DE L'ECAILLER45.00€

8 creuses n°4, 4 fines de claire n°3,
½ tourteau, 3 palourdes (ou praires), 6 bulots,
1 clam's, 3 amandes, 100g bigorneaux,
50g crevettes grises, 4 crevettes roses

LE PLATEAU DU PÊCHEUR58.00€

6 fines de claire n°2, 1 demi homard,
3 langoustines, 3 crevettes royales, 6 bulots,
100g bigorneaux, crevettes grises, crevettes roses

Tourteau : environ 400g pièce.....11.00€

Demi Homard : environ 250g..... suivant cours

Crevettes grises « Jumbo » 100g.....9.00€

Crevettes roses 100g (~7).....9.00€

Crevette royale - la pièce.....3.90€

Bulots - la portion 300g.....6.20€

Oursin - la pièce..... suivant cours

Amandes de mer - les 6.....5.60€

Clam - la pièce.....3.70€

Bigorneaux - la portion 200g.....6.00€

Langoustines - les 100g.....7.50€

Praires - les 6.....13.20€

PRÉLUDE DE SAISON

SALADE ROYALE : PETITE.....11.50€ GRANDE.....20.00€

Mesclun de Salade, saumon fumé, crevettes roses, tartare de crabe, guacamole, melon
Mixed salad leaves, smoked salmon, prawns, crabmeat, guacamole and melon

SALADE ESTIVALE : PETITE.....9.90€ GRANDE.....16.50€

Mesclun de salade, melon, jambon Serano, concombre, tomate, mozzarella di Buffala, basilic
Mixed salad leaves, melon, Serano ham, cucumber, tomatoes, mozzarella cheese, basil

DEMI-HOMARD À LA PARISIENNE..... 28.00€

Macédoine de légumes, mayonnaise
Half a lobster with mayonnaise and diced mixed vegetables

TERRINE DE LANGUE DE BŒUF EN PERSILLADE 10.50€

Sauce gribiche - *Ox tongue terrine with a gribiche style sauce*

PAPILLOTE DE ROUGET, FINE RATATOUILLE AU PISTOU..... 11.50€

Red mullet cooked in tinfoil and ratatouille

HURE DE RAIÉ AU CITRON CONFIT, CRÈME D'ANETH 11.00€

Rayfish terrine with candied lemon and dill cream sauce

CEVICHE DE DAURADE MARINÉE AU CITRON VERT..... 14.50€

Tartare de légumes croquants
Marinated seabream with lime and diced raw vegetables

QUEUES D'ÉCREVISSES À LA CRÈME DE COURGETTES FROIDES ... 14.90€

Tartinette aux œufs de saumon
Courgettes gaspacho with crayfish, eggs of salmon on toast

RETOUR DE PÊCHE

AU GRÉ DU TEMPS ET DES SAISONS,
DÉCOUVREZ DE NOUVELLES SÉLECTIONS...

TRADITION DE LA PAIX

CHOUCROUTE DE POISSONS 27.00€

Haddock, lotte, cabillaud, beurre Nantais et salicornes

Wine braised seafood and fish sauerkraut (haddock, monkfish, codfish) with a wine, shallots and butter cream sauce

NOISETTE D'AGNEAU RÔTIE EN CROUTE D'HERBES,
FINE RATATOUILLE D'ÉTÉ 25.00€

Roasted Loin of lamb with herb crust, summer vegetables ratatouille

COCOTTE DE MOULES DE BOUCHOT
À LA MARINIÈRE, FRITES FRAICHES 19.90€

French mussels cooked in white wine, celeri, thyme, laurel, onion and butter

DE NOTRE TERROIR

CÔTE À L'OS D'ORIGINE NORMANDE 32.00€

Sauce gorgonzola, pommes frites - Beef rib steak, gorgonzola cheese sauce and french fries

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 27.00€

Tatin de mangues - Panfried foie gras and mango tart

RÂBLE DE LAPIN FARCI
AUX TOMATES CONFITES ET BASILIC 24.00€

Tagliatelles fraîches - Saddle of rabbit stuffed with basil and candied tomatoes, fresh pasta

CARRÉ DE PORCELET TANDOORI 23.00€

Mousseline de patates douces, chutney de mangue au gingembre

Tandoori style rack of pork, sweet potatoe purée, ginger and mango chutney

TARTARE DE BŒUF 17.00€

Bouquet de salade et pommes frites - Beef tartare, mixed leave salad & french fries

PLAT DU JOUR (SAUF LE SAMEDI SOIR) 13.00€

Your waiter will be delighted to explain today's choice (not available on Saturday night)

La plupart de nos plats peuvent se décliner en version « petit gastronome » (jusque 12 ans)

Our dishes can also be cooked at kid's size ; don't hesitate to ask your waiter

FRUITS, DOUCEURS ET CHOCOLAT

LE FROMAGE

MAROILLES À LA BIÈRE 7.60€
Mesclun de salade aux fruits secs
Maroilles cheese marinated in beer, dry fruits salad

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA CHICORÉE 6.80€
Chicory crème brulée

ŒUF À LA NEIGE 6.40€
Floating islands

TARTE À L'ORANGE MERINGUÉE 6.90€
Orange meringue pie

SABLÉ AUX FRAMBOISES, CRÈME DE PISTACHE 6.90€
Rasperry and pistachio cream tart

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 7.30€
Chocolate profiteroles

SOUPE DE PÊCHE AU THÉ 6.90€
Peach soup scented with tea

FRAISES MELBA 7.10€
Fresh strawberries, vanilla ice cream and whipped cream

DAME BLANCHE 7.10€
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream

TIRAMISU AUX FRAISES ET AU SPÉCULOOS 6.90€
Strawberry and spéculoos tiramisu

DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT 7.50€
Feuillantine au chocolat, mini merveilleux, verrine de fraises au chocolat blanc,
parfait lacté glacé à l'abricot
*Crispy chocolate mousse cake, chocolate merveilleux, strawberries and white chocolate,
milk chocolate and apricot ice cream*

SORBET COLONEL 6.30€
Sorbet citron et vodka
Lime Sherbet and vodka

LE COLONEL ET SON ARMÉE 8.50€
Sorbet citron & vodka, sorbet pomme et calvados, poire et eau de vie de poire
Lemon shebert & vodka, apple sherbet and calvados, pear sherbet and pear brandy

CAFÉ GOURMAND 7.10€
Mini desserts and espresso

CHAMPAGNE GOURMAND 14.90€
Champagne and mini desserts



MENU BOUCHE BÉE

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

32 €

(hors boisson)

*Toutes les deux semaines,
notre chef imagine
de nouvelles créations.*

MENU L'EAU À LA BOUCHE

(Midi et soir sauf samedi soir)

ENTRÉE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT

18 € *(hors boisson)*

ou

ENTRÉE
+
PLAT
+
DESSERT

22 € *(hors boisson)*

*Toutes les deux semaines,
un nouveau menu,
au rythme du marché.*