

BULLES & CHAMPAGNES

- Drappier Brut Nature « Zéro Dosage »
COUPE 12,00 / MAGNUM 125,00 / 69,00
- Drappier Brut « La Grande Sendrée »⁰⁶ 105,00
- Francis Boulard « Les Murgiers » Extra Brut, BIO 69,00
- Veuve Cliquot Brut Premier 85,00
- Louis Roederer Brut Premier 90,00
- Ruinart Rosé 115,00
- Ruinart Blanc de Blancs 120,00
- Dom Pérignon^{05/06} 235,00
- Cristal Roederer⁰² 270,00
- Prosecco « La Tordera » COUPE 7,50 / 42,00
- Louis Roederer « Blanc de Blancs »¹⁰
Cuvée sélection exclusive du Cristal 125,00
- Jacques Selosse, Brut Initial 185,00

APÉRITIFS

- Coupe de Champagne Drappier 12,00
- Prosecco & Liqueur de Mûre 8,90
- Half and Half 6,50
- Kir 5,30
- Kir Royal 12,00
- Picon 4,50
- Picon Vin Blanc 7,90
- Campari Orange / Soda 6,10
- Martini Blanc / Rouge 4,50
- Ricard 4,50
- Cynar 4,50
- Suze 4,50
- Porto Rouge, Ramos Pinto 4,90
- Porto Blanc, Ramos Pinto 4,90
- Lillet Blanc 6,00
- Sherry, Tio Pepe 6,00
- Manzanilla, Sanlucar 6,00
- Pineau des Charentes 6,00
- Pimm's cup n°1 9,00
- Cocktail 9,00

ALLERGÈNES

Avant de passer votre commande, consulter la liste des allergènes.

VODKA & CAVIAR

- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal »^(12gr) 35,00
- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal »^(30gr) 75,00
- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal »^(125gr) 245,00
- Vodka Petrossian^(10cl) 20,00
- Vodka Petrossian^(50cl) 50,00

HUÎTRES PLATES

- Belon N°5, Cadoret, Bretagne^{(F) petite} 13,20
- Belon N°2, Cadoret, Bretagne^{(F) moyenne} 23,40
- Colchester, A. Bird*^{(GB) moyenne} 25,20
- Zeelande 000, A. Eensgerinheid*^{(NL) moyenne} 25,20

HUÎTRES CREUSES

- Boudeuse, Barrau, Oléron*^{(F) petite} 12,00
- Spéciale Toucan N°4, Guernier, Normandie^{(F) moyenne} 17,40
- Fine du Toucan N°3, Cadoret, Bretagne^{(F) moyenne} 16,20
- Fine de Claire N°3, Barrau, Oléron^{(F) moyenne} 16,20
- Perle Blanche N°5, Poget, Oléron*^{(F) petite} 19,50
- Spéciale Gillardeau N°4, Gillardeau, Oléron^{(F) moyenne} 22,50
- Ostra Régal N°4, Bourtrais, Irlande*^{(EIR) moyenne} 23,10

COQUILLAGES

- Clam^(pièce) 4,20
- Bulots^(la portion) 8,00
- Bigorneaux^(la portion) 8,50
- Amandes^(les 9 pièces) 9,00
- Palourdes^(les 9 pièces) 12,15
- Praires de Cancale^(les 9 pièces) 14,40
- Moules^(les 12 pièces) 10,20
- Oursin*^(pièces) PRIX DU JOUR

CRUSTACÉS

- Crevette Impériale de Madagascar^(pièce) 1,60
- Bouquet de Crevettes Roses^(la portion) 7,00
- Crevettes Grises^(la portion) 8,20
- Étrille^(pièce) 1,80
- Langoustine^(pièce) PRIX DU JOUR
- Tourteau** PRIX DU JOUR
- Homard**^(+/- 550gr) PRIX DU JOUR

* EN SAISON

** SERVI ÉGALEMENT EN DEMI

ASSIETTES DE FRUITS DE MER

- L'Assiette du Pêcheur 32,00
Bulots, Bouquet, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire N°3, 2 Belons N°5, 1 Langoustine
- L'Assiette du Mareyeur 48,00
Bulots, Bouquet, 2 Sp. Toucan N°3, 2 Belons N°5, 1/2 Homard, 3 Crevettes Impériales

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- Toucan en Huîtres 70,00
6 Fines de Claire N°3, 6 Perles Blanche N°5, 6 Belons N°2, 6 Belons N°5
- Toucan 80,00
Bulots, Bigorneaux, Bouquet, Crevettes Grises, 2 Etrilles, 6 Sp. Toucan N°3, 6 Belons N°5, 2 Praires, 4 Palourdes, 4 Moules, 4 Amandes, 2 Clams
- Toucan en Pincés 105,00
1 Tourteau^(+/- 450gr), 1 Homard^(+/- 550gr), 10 Crevettes Impériales, Crevettes Grises, 4 Langoustines, 2 Etrilles, Bouquet
- Toucan Sur Mer 135,00
Même assortiment Plateau TOUCAN, + 1 Tourteau^(+/- 450gr), 1 Homard^(+/- 550gr), 4 Crevettes Impériales, 2 Langoustines
- Toucan Prestige 140,00
1 Homard^(+/- 550gr), 8 Crevettes Impériales, 4 Langoustines, Bulots, Crevettes Grises, 2 Etrilles, 4 Palourdes, 6 Belons N°2, 6 sp. Gillardeau, 4 Praires, Bouquet

PLATEAUX

Chaque Plateau peut être accompagné de Caviar, Champagne, Vodka (voir le prix à la Carte).

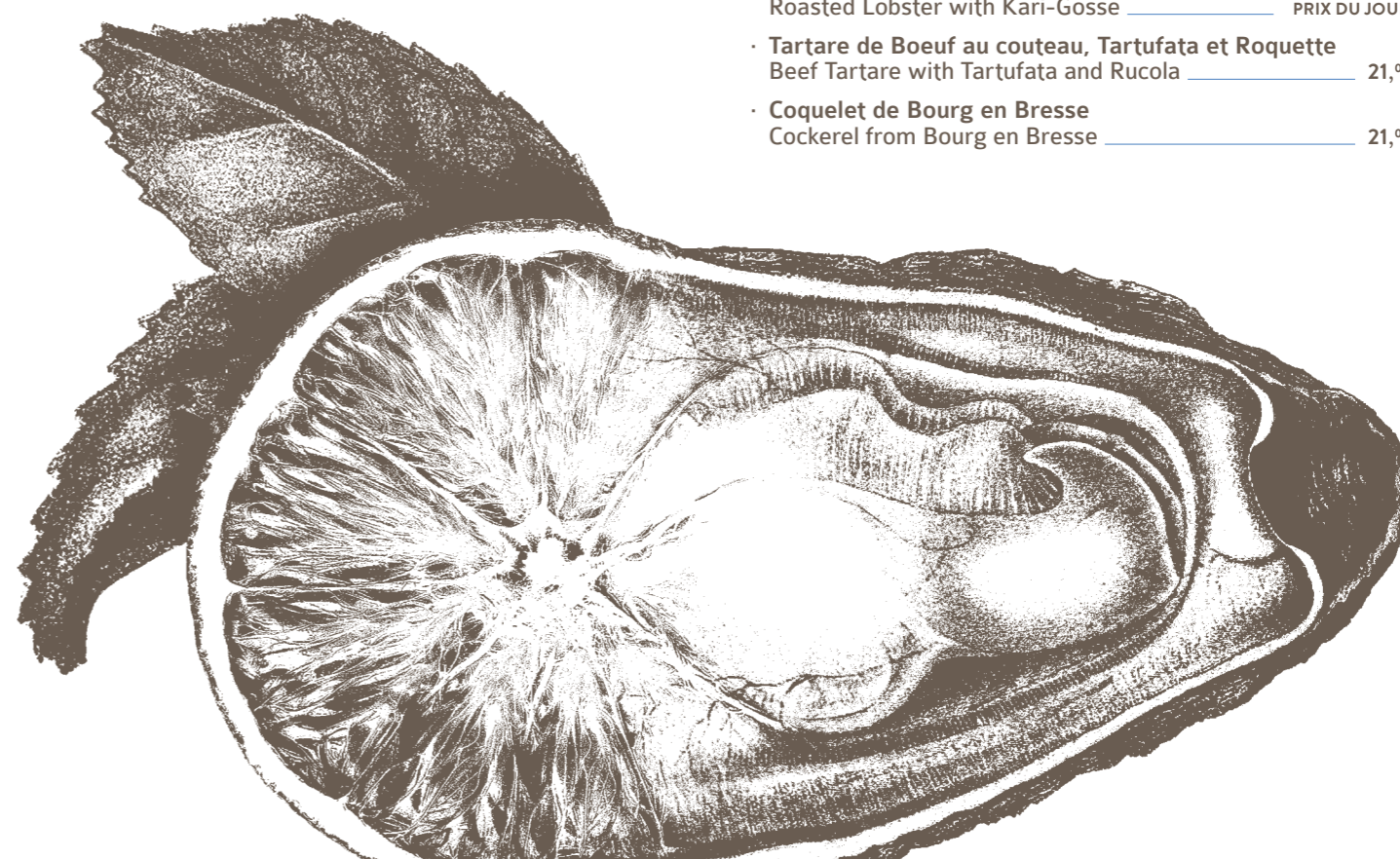
Les plateaux sont également disponible pour 1 personne.

ENTRÉES

- Croquettes aux Crevettes Grises^(2 pc.)
Grey Shrimps Croquettes^(2 pc.) 16,00
- Carpaccio de Poulpe au Sésame et Wasabi
Octopus Carpaccio with Sesame and Wasabi 16,50
- Soupe de Poissons de Roche
Fish Soup 11,00
- Tempura de Crabe mou, sauce Soja et Wasabi
Soft Crab Tempura, Soy sauce and Wasabi 15,50
- Tartare d'Avocat aux Crevettes Grises et Pamplemousse
Avocado Tartare with Grey Shrimps and Grapefruit 15,50
- Tartare de Thon au Gingembre et pruneaux d'Agen
Tuna Tartare with Ginger and Agen prunes 18,50
- Saumon Fumé, Blinis et Crème Aigrette
Smoked Salmon, Blinis and Sour Cream 16,50
- Terrine de Foie Gras Fait Maison
Home-Made Duck Foie Gras 20,50

PLATS

- Fish & Chips 21,00
- Bar entier à la plancha
Grilled Sea Bass « À la plancha » PRIX DU JOUR
- Blanc de seiche au citron vert
Cuttlefish with lime 24,50
- Moules de Bouchot « Mont Saint Michel »*
Mussels of Bouchot « Mont Saint Michel »* PRIX DU JOUR
- Aile de Raie Vapeur aux Câpres et Tomates
Skate Wing Steam with Capers and Tomatoes 29,00
- Dos de Cabillaud, purée à l'huile d'olive
Cod Fillet with Extra Virgin Olive Oil Mash 29,00
- Grosse Sole cuite meunière
Pan-Fried Sole PRIX DU JOUR
- Homard rôti au Kari-Gosse
Roasted Lobster with Kari-Gosse PRIX DU JOUR
- Tartare de Boeuf au couteau, Tartufata et Roquette
Beef Tartare with Tartufata and Rucola 21,00
- Coquelet de Bourg en Bresse
Cockerel from Bourg en Bresse 21,00



VINS EN SUGGESTION

· Voir Tableau

VINS BLANCS

ALSACE

- Pinot Blanc, Réserve Boeckel ¹⁶ _____ **30,00**
- Riesling Léon Beyer ¹⁶ _____ **39,00**
- Riesling “Zellennberg”, Marc Tempé ¹⁶, BIO _____ **55,00**
- Gewürztraminer, Zotzenberg Grand Cru, Boeckel ¹⁶ _____ **45,00**

BORDELAIS

- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes ¹⁶ _____ **45,00**
- Château Hostens-Picant-Ste Foy ¹² _____ **59,00**
- Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, Léognan ¹⁵ _____ **55,00**
- Malartic Lagravière, Pessac-Léognan, Léognan ¹² _____ **115,00**

LOIRE

- Muscadet, VOIR NOS TABLEAUX DE SUGGESTIONS _____ **39,00**
- Cheverny Philippe Tessier ¹⁶ _____ **39,00**
- St-Pourçain « Insolite » Nebout ¹⁵ _____ **39,00**
- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot ¹⁷ _____ **39,00**
- Montlouis, « Les Caillasses » Franck Breton ¹⁶, BIO _____ **39,00**
- Quincy « Vignes d’Antan », Jacques Rouzé ¹⁶ _____ **39,00**
- Menetou-Salon « Le Clos du Pressoir », J. Mellot ¹⁶ _____ **47,00**
- Touraine, Lionel Gosseaume, Climat n°1 ¹⁶ _____ **39,00**
- Anjou-Mosse, « Agnès et René » ¹³, BIO _____ **45,00**
- Pouilly Fumé, Riaux, B. Jeannot ¹⁶ _____ **75,00**
- Pouilly Fumé, « Blanc Fumé », Didier Dagueneau ¹⁴ _____ **155,00**
- Pouilly Fumé, Baron de Ladoucette ¹⁴ _____ **135,00**
- Pouilly Fumé, « Pur Sang » Didier Dagueneau ¹⁴ _____ **145,00**
- Pouilly Fumé, « Buisson Renard » Didier Dagueneau ¹⁵ _____ **155,00**
- Pouilly Fumé, « Silex » Didier Dagueneau ¹⁵ _____ **185,00**

BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin ¹⁶ _____ **45,00**
- Saint-Véran, Domaine Roux ¹⁶ _____ **45,00**
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume, « La Chablisienne » ¹⁶ _____ **59,00**
- Chablis, Le Vendangeur Masqué, Alice et Olivier de Moor ¹⁶, BIO _____ **65,00**
- Chablis « Grand Regnard » ¹⁷ _____ **70,00**
- * Givry, 1^{er} Cru, « Champ Nalot » Parize ¹⁶ _____ **53,00**
- Givry, 1^{er} Cru « La Grande Berge », Clos Salomon ¹⁶ _____ **65,00**
- Saint-Romain, Joseph Drouhin ¹⁵ _____ **55,00**
- Saint-Aubin « Sur le Sentier du Clou », Roux ¹⁶ _____ **75,00**
- Mercurey, « Château de Chamirey » Devillard ¹⁶ _____ **65,00**
- * Meursault, « Clos du Domaine » Henri Darnat ¹⁶ _____ **85,00**
- * Meursault, 1^{er} Cru « Clos des Poruzots » Roux ¹⁶ _____ **145,00**
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru, « Les Caradeux » Chanson ¹⁵ _____ **95,00**
- Pouilly Fuissé, Sangouard-Guyot ¹⁶ _____ **55,00**
- Pouilly Fuissé, Domaine J.A. Ferret ¹⁵ _____ **135,00**
- Corton Charlemagne Grand Cru, Chanson ¹² _____ **195,00**
- * Corton Charlemagne, David Morret ¹⁵ _____ **195,00**

- * Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Mouches » J. Drouhin ¹² _____ **185,00**
- * Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Mouches » Chanson ^{15/16} _____ **165,00**

- Chassagne Montrachet, 1^{er} Grand Cru « Marquis de Laguiche » Joseph Drouhin ¹² _____ **175,00**

GRAND SUD

- Côtes du Roussillon, Chât. de Corneilla, Cavalcade ¹⁴ _____ **45,00**
- Côtes du Roussillon, Clot de l’Oum Cine Panetonne ¹⁵, BIO _____ **55,00**
- Côtes du Roussillon, « Les Orris », R. Boucabeille ¹⁵ _____ **85,00**
- Collioure-Folio, Coume Del Mas ^{15/16} _____ **55,00**
- Collioure « C’est Pas du Pipeau », Coume Del Mas ¹⁵ _____ **55,00**
- Vacqueyras Blanc « Clefs d’or » Dom.Le Clos des Cazaux ¹⁷ _____ **45,00**
- Condrieu, Domaine Christophe Pichon ¹⁵ _____ **85,00**
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux ¹³ _____ **85,00**
- Château Simone « Palette » ¹² _____ **105,00**
- Domaine de Trévallon, Alpilles ¹⁴ _____ **145,00**

BLANCS AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul ¹⁵ _____ **39,00**

SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone ¹⁶ _____ **55,00**

PORTUGAL

- Douro, Aluzé, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier ¹⁶ _____ **45,00**

ITALIE

- Pinot Grigio Delle Venezie, Delibori ¹⁷ _____ **35,00**

ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho ¹⁶ _____ **33,00**

NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough ¹⁷ Sauvignon _____ **45,00**

VINS BLANCS EN DEMI ^{37,5 CL.}

- Sancerre « La Chatellenie » Joseph Mellot ¹⁶ _____ **23,00**
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume « La Chablisienne » ¹⁵ _____ **27,00**
- Chablis « Grand Regnard » ¹³ _____ **37,00**

VINS BLANCS EN MAGNUM

- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot ¹⁶ _____ **79,00**
- Chablis, « Grand Regnard » ¹⁵ _____ **140,00**
- Optimum, Château Réal Martin ¹³ _____ **95,00**

VINS ROSÉS

CRUS CLASSÉS CÔTES DE PROVENCE

- Perle de Rosé, Château Réal Martin ¹⁷ _____ **30,00**
- Pétale de Rose, Régine Sumeire ¹⁶, BIO _____ **43,00**
- Château St-Maur, Roger Zannier ¹⁶ _____ **43,00**

VINS ROUGES

ALSACE

- Pinot Noir, Réserve Cuve n°7, Trimbach ¹⁴ _____ **49,00**

LOIRE

- Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert ¹⁷ _____ **45,00**
- Chinon « Les Granges », Bernard Baudry ¹⁴ _____ **37,00**
- Bourgueil Y. Amirault ¹⁶ _____ **39,00**
- Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot ¹⁵ _____ **39,00**
- Anjou-Mosse « Agnès et René » ¹³, BIO _____ **50,00**
- Menetou-Salon « Morogues », Henry Pellé ¹³ _____ **53,00**

BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille ¹⁴ _____ **39,00**
- Givry, 1^{er} Cru « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto ¹⁴ _____ **65,00**
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos du Roi » Chanson ¹⁵ _____ **85,00**
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos des Mouches », Chanson ¹⁵ _____ **120,00**
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Fèves » Chanson ^{08/11} _____ **125,00**
- Pommard 1^{er} Cru, Vieilles Vignes ⁰⁷ _____ **155,00**

BEAUJOLAIS

- Brouilly, Joseph Drouhin ¹⁴ _____ **39,00**
- Moulin à Vent, Terres Dorées, J-P Brun ¹⁶, BIO _____ **39,00**
- Morgon, Marcel Lapierre ¹⁶, BIO _____ **49,00**
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard ¹⁵, BIO _____ **59,00**

CÔTES DU RHÔNE

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet ¹⁵ _____ **29,00**
- Gigondas, Château du Trignon ¹² _____ **49,00**
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux ¹² _____ **85,00**
- Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe ¹² _____ **125,00**

BORDELAIS

- Haut Brillette, Moulis en Médoc ¹² _____ **39,00**
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Caze ¹⁵ _____ **45,00**
- St-Estèphe, Château Ht-Beauséjours, Cru Bourgeois ¹⁴ _ **49,00**
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando-Mallet ¹³ _____ **65,00**
- Haut Médoc, Château Bernadotte ¹⁰ _____ **65,00**
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹¹ _____ **105,00**
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière ¹² _____ **105,00**
- St-Julien, Les Fiefs de Lagrange ¹² _____ **75,00**
- St-Julien, Amiral de Beychevelle ¹⁰ _____ **115,00**
- St-Julien, La Réserve de Léoville Barton ⁰⁹ _____ **105,00**
- St-Émilion Grand Cru, « Clos la Gaffelière » ¹³ _____ **95,00**
- Pomerol, Fleur de Clinet, (Rarissime) ¹³ _____ **95,00**
- Margaux, Chât. Rauzan, Gassies, 2^{ème} Cru Classé ⁰⁹ ___ **130,00**
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes, F. Mitjaville ¹¹ _____ **145,00**
- Héritage, « Château Lafitte » ¹⁰ _____ **85,00**

GRAND SUD

- Vaucluse, Les Dernières Terres, S. Leclerc ¹⁵, BIO _____ **39,00**
- Bandol, La Tour du Bon, Provence, Hocquard ¹² _____ **49,00**
- Collioure, Schistes, Domaine Coume Del Mas ¹⁵ _____ **55,00**
- Faugères, Cuvée Tradition, Syrah, Léon Barral ¹⁴, BIO _ **59,00**
- Optimum, Château Réal Martin ⁰⁶ _____ **55,00**
- Château Simone « Palette » ¹⁰ _____ **105,00**
- Domaine de Trévallon, Alpilles ¹³ _____ **145,00**

ROUGES AUTOUR DU MONDE

PORTUGAL

- Douro, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier ¹¹ _____ **55,00**

ESPAGNE

- Rioja, La Vendimia, Palacios Remondo ¹⁶ _____ **29,00**
- Priorat « Finca Dofi » Alvaro Palacios ¹³ _____ **120,00**

U.S.A.

- Pinot Noir, Rose Rock, Drouhin Oregon ¹⁴ _____ **65,00**

ITALIE

- Sangiovese, Tuscan Soul, Ferlaino ¹⁵ _____ **45,00**
- Brunello di Montalcino, Pietroso ¹¹ _____ **95,00**

ARGENTINE

- Malbec « Cristobal 1492 » ¹⁶ _____ **29,00**
- Cheval des Andes, Pierre Lurton ¹⁰ _____ **149,00**

NOUVELLE-ZÉLANDE

- Pinot Noir, « Cloudy Bay » ¹⁵ _____ **55,00**

VINS ROUGES EN DEMI

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet ¹⁴ _____ **17,00**
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹¹ _____ **55,00**

VINS ROUGES EN MAGNUM

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet ¹⁴ _____ **65,00**
- Morgon, Marcel Lapierre ¹⁵, BIO _____ **105,00**
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard ¹⁵, BIO _____ **105,00**
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes ¹¹ _____ **85,00**
- St-Estèphe, Chât. Ht Beauséjour, Cru Bourgeois ¹⁵ _____ **180,00**
- Optimum, Château Réal Martin ⁰⁵ _____ **95,00**
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹² _____ **195,00**
- Givry, 1^{er} Cru, « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto ¹³ _____ **120,00**

- Optimum, Château Réal Martin ⁰⁶ _____ **55,00**
- Château Simone « Palette » ¹⁰ _____ **105,00**
- Domaine de Trévallon, Alpilles ¹³ _____ **145,00**
- Pinot Noir, Rose Rock, Drouhin Oregon ¹⁴ _____ **65,00**
- Sangiovese, Tuscan Soul, Ferlaino ¹⁵ _____ **45,00**
- Brunello di Montalcino, Pietroso ¹¹ _____ **95,00**
- Malbec « Cristobal 1492 » ¹⁶ _____ **29,00**
- Cheval des Andes, Pierre Lurton ¹⁰ _____ **149,00**
- Pinot Noir, « Cloudy Bay » ¹⁵ _____ **55,00**
- Droit de Bouchon _____ **25,00**

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet ¹⁴ _____ **17,00**
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹¹ _____ **55,00**
- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet ¹⁴ _____ **65,00**
- Morgon, Marcel Lapierre ¹⁵, BIO _____ **105,00**
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard ¹⁵, BIO _____ **105,00**
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes ¹¹ _____ **85,00**
- St-Estèphe, Chât. Ht Beauséjour, Cru Bourgeois ¹⁵ _____ **180,00**
- Optimum, Château Réal Martin ⁰⁵ _____ **95,00**
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹² _____ **195,00**
- Givry, 1^{er} Cru, « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto ¹³ _____ **120,00**
- Optimum, Château Réal Martin ⁰⁶ _____ **55,00**
- Château Simone « Palette » ¹⁰ _____ **105,00**
- Domaine de Trévallon, Alpilles ¹³ _____ **145,00**
- Pinot Noir, Rose Rock, Drouhin Oregon ¹⁴ _____ **65,00**
- Sangiovese, Tuscan Soul, Ferlaino ¹⁵ _____ **45,00**
- Brunello di Montalcino, Pietroso ¹¹ _____ **95,00**
- Malbec « Cristobal 1492 » ¹⁶ _____ **29,00**
- Cheval des Andes, Pierre Lurton ¹⁰ _____ **149,00**
- Pinot Noir, « Cloudy Bay » ¹⁵ _____ **55,00**
- Droit de Bouchon _____ **25,00**

* Confidentiel - Sous réserve de disponibilité