

SUSHI

Thon _____	4
Saumon _____	4
St-Jacques _____	5
Crevettes _____	4
Homard _____	8
Foie Gras _____	5

SASHIMI

Thon _____	3
Saumon _____	3
St-Jacques _____	5
Homard Bleu <i>les 100 g.</i> _____	22
Langoustes _____ <i>prix au cours du marché</i>	

composition au choix de 6 pièces minimum



ASSIETTE NIGURI	<i>10 pièces assorties</i> _____	33
ASSIETTE SHAN-FON	<i>15 pièces assorties</i> _____	48
ASSIETTE SONG-SHAN	<i>30 pièces assorties</i> _____	95
ASSIETTE THAI-SHANG	<i>45 pièces assorties</i> _____	139

Prix nets en euros - Service compris 12 % - Les chèques ne sont plus acceptés

MAKI

Thon _____	3
Saumon _____	3
Concombre _____	3
Avocat _____	3

CALIFORNIA ROLL

Thon _____	4
Saumon _____	4
Crabe _____	4
Foie Gras _____	5

ASSIETTE

composée de

6 Maki _____	18
6 Sushi _____	24
6 Sashimi _____	22
6 California Roll _____	24

S

U

S

K

I

LES COQUILLAGES

Clams	les 6 _____	16,50
Palourdes	les 6 _____	13,50
Amandes	les 9 _____	13,50
Moules d'Espagne	les 12 _____	13,50
Oursins Extra	les 3 _____	
<i>prix au cours du marché suivant arrivage</i>	les 6 _____	

Bulots mayonnaise	la portion _____	13,50
Bouquets	la portion _____	25
Langoustines	la portion _____	32
Tourteaux	les 100 g. _____	6,50

Plateau de Crustacés _____ 98

*1/2 Homard du Vivier, 1/2 Tourteau
Langoustines, Crevettes, Bouquet*

Plateau de l'Ecailler _____ 77

Assiette Dégustation _____ 36

4 Claires, 4 Belons, 4 Spéciales

LES HUITRES

"Spéciale Gillardeau"

Papillons	les 6 _____	18
Spéciales n°2	les 6 _____	30

Fines de Claire de Marennes Oléron

Clares n°3	les 6 _____	14,50
Clares n°2	les 6 _____	18,50
Clares n°0	les 6 _____	27

Plates de Belon

Belons n°3	les 6 _____	25
Belons n°0	les 6 _____	38
Belons n°00 <i>suivant arrivage</i>	les 6 _____	44
Pied de Cheval 300/400g _____	<i>sur commande</i>	

Royal Jumbo avec Homard _____ 430

4 pers.

Plateau Royal 2 pers. _____ 145

Plateau Royal à la Spéciale de Gillardeau _____ 175

2 pers.

Homard Froid Mayonnaise *les 100 g.* _____ 12,50

Homard du Canada Grillé *les 100 g.* _____ 14

Homard Bleu de la Mer du Nord *les 100 g.* _____ 22

Langouste Royale de Bretagne *prix au cours du marché
suivant arrivage*

LES ENTRÉES

Salade Méditerranéenne	roquette, copeaux de parmesan, jambon cru	17
Salade au Crottin de Chavignol		17
Salade de Poulet à la Vietnamiennne		18
Salade Tiède de Filet de Sole	aux avocats	24
Tataki de Thon au Sésame		20
Tartare de Thon et Avocat		22
Tartare de Poissons Frais	cabillaud, saumon	22
Carpaccio de Filet de Bœuf aux Copeaux de Foie Gras		28
Assiette Asiatique	nems, acra, samoussa, beignet de crevette	28
Jambon Cru de Montagne	affinage 24 mois Sélection du "Tremplin"	19
Viande des Grisons		19

NOS PRODUITS D'EXCEPTIONS

Caviar

prix au cours du jour suivant arrivage

Dos de Saumon Fumé "Pétrossian"	les 100 g.	35
Filet de Saumon Balik "Tsar Nikolaj"	les 100 g.	59
Jamon Iberico Bellota "Gran Reserva"	affinage + de 40 mois	39
Salade Gourmande au Homard	homard frais du vivier	42
Tranche de Foie Gras mi-cuit aux Truffes "Maison"		28

NOS ENTRÉES CHAUDES

Soupe de Poissons Fraîche "Maison"	avec sa rouille et ses croûtons	19
Croquilles d'Escargots de Savoie	les 6	13
	les 12	25
Noix de St-Jacques Poêlées	au diamant noir	27
Foie Gras Poêlé aux Truffes	et sa pomme fondante	35
Feuilleté de Ris de Veau	aux champignons de paris	25

LES VIANDES

“Produits d’origine garantis avec traçabilité”

Pavé Grillé à la béarnaise _____	25	Magret de Canard des Landes sauce au miel _____	28
Pavé Spécial au poivre concassé _____	26	Filet d’Agneau nature ou à la dijonnaise _____	28
Pavé Savoyard au beaufort _____	28	Andouillette de Troyes A.A.A.A.A.	
Filet de Bœuf à la béarnaise _____	32	à la moutarde ou grillée _____	22
Filet au Poivre flambé au cognac _____	38	Claus Burger	
Tartare au Couteau filet de rumsteck _____	30	filet de bœuf haché recette australienne _____	30

Américain Black Angus USA

selon disponibilité

Le T-Bone Filet _____	70
La Pièce du Boucher 2 pers. _____	90

NOS PLATS GOURMANDS

Tagliatelles aux Truffes _____	32	Filet de Bœuf Façon Rossini _____	39
Suprême de Poulet Fermier		Risotto à la Truffe Fraîche _____	48
aux morilles et tagliatelles _____	28	Nasi Goreng de Poulet Mariné riz pilaf _____	27
Escalope de Veau Normande		Pigeonneau Rôti aux amandes et raisins glacés _____	35
aux champignons à la crème et tagliatelles _____	29	Filet Mignon de Veau aux chanterelles _____	35

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Fondue Savoyarde au beaufort _____	29	Raclette Valaisanne _____	35
Fondue Bourguignonne au rumsteck _____	35		

Fondues et Raclettes : minimum 2 personnes (prix par personne)

Prix nets en euros - Service compris 12 % - Les chèques ne sont plus acceptés

LES PRODUITS DE LA MER

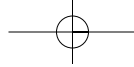
Marmite du Pêcheur avec sa rouille et ses croûtons (soupe fraîche maison)	_____	30
Spaghetti aux St Jacques à la provençale	_____	28
Tagliatelles au Homard à l'armoricaine	_____	45
Riz Thai Sauté aux Gambas	_____	35
Risotto aux Gambas Sauvages	_____	40
Risotto au Homard Flambé dans son Jus	_____	48
Homard Canadien à la nage ou grillé	les 100 g. _____	14
Homard Bleu de la Mer du Nord à la nage ou grillé	les 100 g. _____	22
Langouste Royale de Bretagne au cours du marché, suivant arrivage	les 100 g. _____	

NOS POISSONS DU JOUR

Arrivages quotidiens

Pavé de Thon mi-cuit à la japonaise	_____	28
Brochette de Poissons Frais du Jour au beurre blanc	_____	30
Pavé de Cabillaud rôti sur sa peau à la provençale	_____	30
Belle Sole meunière ou grillée	_____	42
Pavé de Turbot Sauvage grillé au beurre blanc	_____	42
Dorade Royale grillée	_____	32
Filet de Bar nage de petits légumes au lait de coco	_____	35

Poissons Entiers (bar, st-pierre, turbot...) suivant arrivage les 100 g. _____ **12**



*Si vous le souhaitez,
vous pouvez demander
votre plat préféré sur commande*

