

SUSHI

Thon	5
Saumon	4,50
St-Jacques	6
Crevettes	5
Homard	9
Foie Gras	5,50

SASHIMI

Thon	4
Saumon	3,50
St-Jacques	6
Homard Bleu <i>les 100 g.</i>	23
Langoustes	<i>prix au cours du marché</i>



ASSIETTE NIGURI
 ASSIETTE SHAN-FON
 ASSIETTE SONG-SHAN
 ASSIETTE THAI-SHANG
 ASSIETTE ROYALE
 ASSIETTE TREMP LIN
 PLATEAU IMPERIAL

MAKI

Thon	4
Saumon	3,50
Concombre	3,50
Avocat	3,50

CALIFORNIA ROLL

Thon	5
Saumon	4,50
Crabe	4,50
Foie Gras	5,50

SAKE JAPONAIS	230
Masuzumi 2003	

Composition au choix de 6 pièces minimum

ASSIETTE composée de

6 Maki	21
6 Sushi	27
6 Sashimi	27
6 California Roll	27
10 pièces assorties	36
15 pièces assorties	52
30 pièces assorties	102
45 pièces assorties	149
Sashimi de Homard (600/700 g)	205
+ 30 pièces assorties	
90 pièces assorties	290
Sashimi de Homard Bleu (1 Kg environ)	490
+ 90 pièces assorties	

Supplément CAVIAR (30 g) 140

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



les Coquillages

Clams	les 6	17
Palourdes	les 6	14
Amandes	les 9	14
Moules d'Espagne	les 12	14
Oursins Extra	les 3	
<i>prix au cours du marché suivant arrivage</i>	les 6	

Bulots mayonnaise	la portion	14
Bouquets	la portion	26
Langoustines	la portion	34
Tourteaux	les 100 g.	7

les Huitres

"Spéciale Gillardeau"

Papillons	les 6	21
Spéciales n°2	les 6	35

Fines de Claire de Marennes Oléron

Clares n°3	les 6	16
Clares n°2	les 6	21
Clares n°0	les 6	30

Plates de Belon

Belons n°3	les 6	26
Belons n°0	les 6	41
Belons n°00 <i>suivant arrivage</i>	les 6	47
Pied de Cheval 300/400g		<i>sur commande</i>

Plateau de Crustacés _____ 105

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

Plateau de l'Ecailler _____ 83

Assiette Dégustation _____ 39

4 Claires, 4 Belons, 4 Spéciales

Royal Jumbo avec Homard _____ 470

4 pers.

Plateau Royal 2 pers. _____ 160

Plateau Royal à la Spéciale de Gillardeau _____ 199

2 pers.

Homard Froid Mayonnaise *les 100 g.* _____ 13

Homard du Canada Grillé *les 100 g.* _____ 14,50

Homard Bleu de la Mer du Nord *les 100 g.* _____ 23

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

les Entrées

Salade au Crottin de Chavignol	20
Salade Tiède de Filet de Sole aux avocats	28
Salade Tiède de Filet de Bœuf aux truffes et copeaux de parmesan	32
Salade Vietnamienne au poulet croustillant	21
Rouleaux de Printemps de King Crabe	28
Tataki de Thon au Sésame	24
Assiette Asiatique nems, acra, samoussa, beignet de crevette	31
Tempura de Gambas	27
Tartare de Thon et Avocat	24
Carpaccio de Filet de Bœuf aux Copeaux de Foie Gras	32
Jambon Cru de Montagne affinage 24 mois Sélection du "Tremplin"	20
Assiette de Viande des Grisons	21
Salade Verte	13

Nos Produits d'Exceptions



Dos de Saumon Fumé "Pétrossian" les 100 g.	38
Filet de Saumon Balik "Tsar Nikolaj" les 100 g.	58
Jamon Iberico Bellota "Gran Reserva" affinage + de 40 mois	41
Salade Gourmande au Homard homard frais du vivier	45
Tranche de Foie Gras mi-cuit à la Truffe "Maison"	31
Tartare de Bar Sauvage au Caviar	63

Nos Entrées Chaudes

Soupe de Poissons Fraîche "Maison" avec sa rouille et ses croûtons	22	
Croquilles d'Escargots de Savoie	les 6	15
	les 12	27
Noix de St-Jacques Fraîches Poêlées au Caviar de Truffe	39	
Cocotte de Pommes de Terre à la Truffe	42	
Escalope de Foie Gras Poêlé aux pommes fondantes et pain d'épices	32	

les Viandes

“Produits d’origine garantis avec traçabilité”

Pavé Grillé à la béarnaise _____	28	Magret de Canard des Landes sauce au miel _____	31
Pavé Spécial au poivre concassé _____	30	Andouillette de Troyes A.A.A.A.A. _____	26
Pavé Savoyard au beaufort _____	31	à la moutarde ou grillée	
Filet de Bœuf à la béarnaise _____	37	Kobe Beef Style Burger _____	37
Filet au Poivre flambé au cognac _____	40	“Wagyu” Recette Australienne	
Tartare au Couteau filet de rumsteck _____	32	Côtes d’Agneau de l’Aveyron _____	29
Poulet de Bresse Désossé Rôti _____	28	Grillées et dégraissées aux senteurs de Provence	

Nos Viandes d’Exception

Tranche de Rumsteak Kobe Beef style “Wagyu” (1pers) 250 gr. **45**

(2pers) 500 gr. **85**

Le Filet de Kobe Beef Style “Wagyu” _____ **75**

La Côte de Kobe Beef Style “Wagyu” (2pers) _____ **170**

Le T-Bone Filet Angus “d’Aberdeen” 400 /500 gr. _____ **60**



- Sauces “Maison” au choix : béarnaise, poivre, barbecue -

Purée de Pomme de Terre maison à la Truffe **30 €**

nos Plats Gourmands

Tagliatelles à la Truffe et au Foie Gras _____	40	Filet Rossini (Tradition) _____	49
Poulet de Bresse Désossé aux Ecrevisses _____	38	Risotto à la Truffe Fraîche _____	49
Escalope de Veau Normande _____	34	Nasi Goreng de Poulet Mariné riz pilaf _____	30
aux champignons à la crème et tagliatelles		Filet de Veau à la Truffe Spaghetti _____	49

les Spécialités Régionales

Fondue Savoyarde au beaufort _____	32	Raclette Valaisanne _____	38
Fondue Bourguignonne au rumsteck _____	38		

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)	_____	34
Brochette de St-Jacques au patanegra	_____	39
Tagliatelles au Homard à l'armoricaine	_____	48
Riz Thai Sauté aux Gambas	_____	36
Risotto aux Gambas Sauvages	_____	45
Risotto au Homard Flambé dans son Jus	_____	52
Homard Canadien à la nage ou grillé	les 100 g. _____	15
Homard Bleu de la Mer du Nord à la nage ou grillé	les 100 g. _____	23
Langouste Royale de Bretagne au cours du marché, suivant arrivage	les 100 g. _____	

nos Poissons du Jour

Arrivages quotidiens

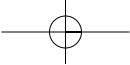
Pavé de Thon mi-cuit à la japonaise	_____	32
Pavé de Cabillaud en écailles de chorizo patanegra, beurre blanc à la vanille	_____	34
Belle Sole meunière ou grillée	_____	48
Filet de St-Pierre sur son lit de risotto au citron confit	_____	40
Filet de Bar Sauvage poêlé et son jus de coquillages	_____	40

nos Poissons Entiers Sauvages

de l'Atlantique

Bar, en Croûte de Sel 100 gr. 15€

St-Pierre, Sole, Turbot, Dorade, Bar 100 gr. 13€



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

