





Les Entrées

Moules d'Espagne farcies, <i>beurre, ail, persil</i>	11 pièces....	17.-	7 pièces	13.-
Soupe de poissons de roche, <i>rouille et croûtons</i>	Grand.....	17.-	Petit	13.-
Calamars en persillade.....	Grand.....	22.-	Petit	15.-
Ceviche de cabillaud, <i>avocat et pomelos</i>	Grand.....	22.-	Petit	15.-
Foie gras de canard, <i>mi-cuit et sa chutney</i>				18.-
Dégustation de nos huîtres n°3, 3 <i>Fine de Claire</i> , 3 <i>spéciales Perle Blanche « l'excentrique »</i>				19.-

au détail

6 huîtres n°3 fines de claire.....	16.-	6 huîtres spéciales « l'excentrique » n°3....	25.-
6 gambas 30/40, <i>mayonnaise</i>	15.-	Pot de bulots (200 g).....	9.-
1 Tourteau (400/600g).....	20.-	½ Homard	24.-

Les Poissons

Spaghettis aux fruits de mer, <i>moules, gambas, palourdes, calamars</i>		24.-
Dos de cabillaud rôti, <i>sauce vierge, riz et ratatouille</i>		26.-
Daurade Royale bio, 400/600 g, <i>grillée à la plancha, sauce vierge</i>		28.-
Marmite du Pêcheur, <i>moules, palourdes, daurade bio, calamars, gambas, riz</i>		29.-
Spaghettis au Homard, (<i>½ homard</i>).....		30.-
Mixte-grill à la plancha, <i>daurade bio, saumon label rouge, calamars, gambas, sauce vierge, riz et ratatouille</i>	 	34.-

La Spécialité de la maison



Choucroute de la mer, <i>saumon label rouge, daurade bio, hadock, beurre blanc</i>		30.-
---	--	------



Les Viandes

Entrecôte « Black Angus », <i>écrasé de pommes de terre et ratatouille</i>		29.-
Pluma de cochon ibérique, <i>sauce miel-citron, écrasé de pommes de terre et ratatouille</i>		30.-

