



LA CARTE

Prix nets en euros - Service compris



FACE A LA MER

À LA CARTE

ENTRÉES / STARTERS (BOISSONS NON COMPRISES)

Oeuf parfait et son velouté de potimarron, parsemés de chataignes grillées et lardons  10,50 €
Slow-cooked egg, pumpkin velouté, roasted chestnuts and crispy bacon

Foie gras mi-cuit, duo de chutney poire et agrumes 18,00 €
Semi-cooked foie gras, pear and citrus chutney duo

Huîtres de Cancales - calibre 3 (x6) 15,70 €
Oysters (x12) 27,90 €

Cassolette de gambas, Saint-Jacques au safran et fenouil confit 18,00 €
Prawns and scallops casserole with saffron and confit fennel

Salade de saumon gravlax et pickles de betteraves à l'orange 9,00 €
Gravlax salmon salad and orange-infused beetroot pickles

Tataki de boeuf, croustilles de riz, sauce teriyaki 12,80 €
Beef tataki, rice croutons (crispy rice croquette) and teriyaki sauce

Tapas 10 pièces : Oignon rings, wings Tex-Mex, , mini taquitos, Chili cheese nuggets, Bouchée Camembert 13,90 €
Tapas platter (10 pieces): Onion rings, Tex-Mex chicken wings, mini taquitos, chili cheese nuggets, Camembert bites

MENU ENFANT / CHILDREN MENU (BOISSONS COMPRISES)

Jusqu'à 12 ans Up to 12 yo

Au choix :

Moules marinières, Burger , Tenders
Marinières Mussels / Burger / Nuggets

Sirop à l'eau, Coca, Limonade 12,00 €
Choice of syrup with water / Coke / Lemonade (sparkling)

Une boule de glace parfum au choix ou Crêpe ou Glace au choix :
"Pousse-pousse" vanille / cône glacé Kinder Bueno White / Glace Peppa Pig Vanille-Fraise / ...
Ice cream (1 scoop) or Crêpe or Choice of ice cream: vanilla "push-up" ice cream, Kinder Bueno White ice cream cone or Peppa Pig vanilla & strawberry ice cream.

 Végétarien ou Option végétarienne disponible
Prix nets en euros - Service compris



À LA CARTE

P L A T S / M A I N C O U R S E S

VIANDES / MEAT (BOISSONS NON COMPRISES)

Pièce du boucher Butcher's cut	Prix variable selon le cours At market price
Tartare de bœuf préparé Seasoned Beef Tartare	17,50 €
Burger Face à la Mer  <i>Bun brioché, steak haché 150g, sauce maison, compotée d'oignon à la bière Raoul, tomates, poitrine de porc</i> Brioche bun, 150g beef patty, homemade sauce, Raoul beer onion compote, fresh tomatoes and crispy pork belly	18,50 €
Carré d'agneau, jus au romarin, risotto aux champignons Rack of lamb, rosemary jus and mushroom risotto	28,00 €
Côte de veau, jus de viande réduit au vin rouge Veal chop with reduced red wine jus	23,00 €
Ballotine de volaille au foie gras, crème de morilles, purée de vitellotes Chicken ballotine with foie gras, morel cream and purple potato purée	18,00 €
Risotto d'automne aux champignons et lard grillé  Autumnal mushroom risotto with grilled bacon	16,50 €
Cassiolette de champignons, polenta crémeuse  Mushroom cassiolette with creamy polenta	16,50 €



Végétarien ou Option végétarienne disponible
Prix nets en euros - Service compris



À LA
CARTE
P L A T S / M A I N C O U R S E S

POISSON / SEAFOOD (BOISSONS NON COMPRISES)

Filet de bar rôti, légumes d'automne et bisque corsée au basilic 22,00 €
Roasted sea bass with autumn mushroom and rich basil bisque

Dos de lieu noir en croûte d'herbe, légumes d'automne 17,00 €
Herb-crusted pollock loin with autumn vegetables

Pavé de saumon mi-cuit, polenta crème à la citronnelle 17,00 €
Semi-cooked salmon fillet with polenta and lemongrass-infused cream

Duo de gambas et Saint-Jacques flambées au genièvre, risotto aux champignons 28,00 €
Flambéed prawns and scallops with juniper, served with mushroom risotto

Moules Marinières 17,00 €
Mussels in white wine

Moules en Sauce (au choix : crème, ail, Roquefort, Maroilles, sauce du moment) 18,50 €
Mussels with sauce (cream / garlic / Roquefort cheese / Maroilles cheese / Chef's special sauce)

Choucroute de la Mer 22,00 €
Seafood sauerkraut

Plateau de fruits de Mer (commande 48h à l'avance) 60,00 €/personne
Seafood Platter (order 48 hours in advance)



NOS MENUS

MENU à 29,90€

ENTRÉES

Oeuf parfait et son velouté de
potimarron parsemé de châtaignes
grillées et lardons

OU

Salade de saumon gravlax et pickles de
betteraves à l'orange

PLATS

Risotto d'automne aux champignons et
lard grillé

OU

Ballottine de volaille au foie gras, crème
de morilles, purée de vitellotes

OU

Dos de lieu noir en croûte d'herbes,
légumes d'automne

OU

Moules Marinières

DESSERTS

À L'ARDOISE

MENU à 41,90€

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, duo de chutney de
poire et d'agrumes

OU

Cassolette de gambas, Saint-Jacques au
safran et fenouil confit

OU

Tataki de boeuf, croustis de riz, sauce
teriyaki

PLATS

Côte de veau, jus de viande réduit au
vin rouge

OU

Pièce du Boucher

OU

Filet de bar rôti, légumes d'automne et
bisque corsée au basilic

OU

Pavé de saumon mi-cuit, polenta et crème
à la citronnelle

DESSERTS

À L'ARDOISE



OUR SET MENUS

€29,90 MENU

STARTERS

Slow-cooked egg, pumpkin velouté,
roasted chestnuts and crispy bacon

OR

Gravlax salmon salad and orange-infused
beetroot pickles

MAIN COURSE

Autumnal mushroom risotto with
grilled bacon

OR

Chicken ballotine with foie gras, morel
cream and purple potato purée

OR

Herb-crusted pollock loin with autumn
vegetables

OR

Moules Marinières
(Mussels in white wine)

DESSERTS

OF THE DAY

€41,90 MENU

STARTERS

Semi-cooked foie gras, pear and citrus
chutney duo

OR

Prawns and scallops casserole with
saffron and confit fennel

OR

Beef tataki, rice cromesquis
(crispy rice croquette) and teriyaki sauce

MAIN COURSES

Veal chop with reduced red wine jus

OR

Butcher's cut

OR

Herb-crusted pollock loin with autumn
vegetables

OR

Semi-cooked salmon fillet with polenta
and lemongrass-infused cream

DESSERTS

OF THE DAY



LA CARTE DES BOISSONS

Prix nets en euros - Service compris



APÉRITIFS

Picon Bière	5,00 €
Picon 3cl - Bière 22cl	
Picon vin blanc	5,00 €
Picon 3cl - vin blanc 12cl	
Coupe crémant - 12cl	4,00 €
Kir vin blanc - 12cl	4,50 €
mûre / pêche / cassis / violette	
Kir pétillant - 12cl	4,50 €
mûre / pêche / cassis / violette	
Coupe Prosecco - 12cl	4,50 €
mûre / pêche / cassis / violette (+0,60 €)	
Coupe Champagne - 12cl	9,50 €
mûre / pêche / cassis / violette (+0,60 €)	
Martini Rouge ou blanc - 6cl	4,50 €
Porto rouge - 12cl	4,50 €
Ricard - 4cl	4,50 €
Suze - 4cl	4,50 €
Muscat - 12cl	4,00 €
Pisang (jus d'orange / jus d'ananas) - 4cl	6,50 €
Tequila - 4cl	6,00 €
Supplément Soft	1,50 €
Planche Apéro pour 2 (au choix : Charcuterie ou Fromage)	14,50 €

WHISKY 4CL

Ballantines	5,50 €
Chivas	8,00 €
Bunnahabhain Toiteach A Dha	9,50 €
Jack Daniels	7,00 €
Bunnahabhain Stiùireadair	9,50 €
The Macallan Amber	9,50 €
Carolus Belgian Cream	9,50 €
Knockando	9,50 €
Cardhu Amber	9,50 €
Johnie Walker (Black Label)	9,50 €
Nikka Days	9,50 €
Aberlour	9,50 €
Lagavulin	12,00 €
Jameson Original	9,50 €
Monkey Shoulder	9,50 €
Ailsa Bay	9,50 €
Bourbon Woodford Reserve Single Barrel	9,50 €
Supplément soft	1,20 €

VODKA 4CL

Vodka Wyborova	6,00 €
Vodka Absolut	6,50 €
Vodka Ciroc	7,50 €
Vodka Ciroc Pomme	7,50 €
Vodka Ciroc Pêche	7,50 €
Vodka Ciroc Mangue	7,50 €
Vodka Grey Goose	8,00 €
Vodka Belvédère	8,50 €
Supplément soft	1,20 €

GIN TONIC

Gin Beefeater London Dry - 4cl	6,00 €
Gin premium au choix - 4cl	9,50 €
Avec Tonic premium au choix - 25cl	9,50 €
Hendrick's	9,50 €
Mare Mediterranean	9,50 €
Citadelle	9,50 €
Highclere Castle	9,50 €
Bombay Bramble	9,50 €
Bombay Sapphire	9,50 €
Monkey 47	9,50 €

RHUM 4CL

Plantation	9,90 €
Arrangés de Ced mangue, passion, kumquat, café, ananas Victoria	7,80 €
Saint James 1765	9,90 €
La Hechicera	9,90 €
Depaz	9,90 €
Angostura	9,90 €
Diplomatico	9,90 €
Don Papa	9,90 €
Relicario	9,90 €
Zacapa	9,90 €
Matusalem	9,90 €
Bumbu-Bumbu xo	9,90 €
Optimus	9,90 €
Secha de la Silva	9,90 €



BIÈRES PRESSIONS

	25 CL	50 CL
Luxe du Moulin - 5,3% VOL	3,50 €	6,40 €
Karmeliet - 8,4% VOL	4,30 €	8,00 €
Raoul - 7,0% VOL	4,30 €	8,00 €
Duvel - 8,5% VOL	4,30 €	8,00 €
Leffe - 6,6% VOL	4,30 €	8,00 €
Paix Dieu - 10% VOL	4,50 €	8,50 €
3 Monts - 8,5% VOL	4,30 €	8,00 €
Liefmans - 3,8% VOL	4,20 €	8,00 €
Anosteke - 8,0% VOL	4,30 €	8,00 €
Monaco	3,20 €	6,00 €
Panaché	3,20 €	6,00 €

BIÈRES BOUTEILLES

Anosteke Prestige 33cl - 8,0% VOL	5,50 €
Chimay Bleue 33cl - 9,0% VOL	5,50 €
Vedett White 33cl - 4,7% VOL	4,80 €
Desperados 33cl - 5,9% VOL	5,00 €
Duvel Triple Hop Citra IPA 33cl - 9,5% VOL	5,80 €
Kasteel Rouge 33cl - 8,0% VOL	5,70 €
Chouffe sans alcool 33cl - 0,4% VOL	4,80 €

DIGESTIFS

Baileys - 4cl	6,50 €
Calvados - 4cl	6,50 €
Cognac - 4cl	7,50 €
Genièvre de Houille - 4cl	8,50 €
Get 27/31 - 4cl	6,50 €
Poire Williams - 4cl	6,50 €
Amaretto - 4cl	7,50 €
Irish Coffe - 4cl	9,00 €
Baileys Coffee - Jamaïcan Coffee	9,00 €

COCKTAILS 25 CL (ALCOOL 4CL)

Americano Martini rouge, Martini blanc, Gin, Campari	9,00 €
Madeleine Cointreau, Amaretto, Jus d'ananas	9,00 €
Mojito / Mojito Fraise ou Passion Rhum brun, menthe, citron vert, limonade / purée de fraise ou passion	9,00 €
Blue Lagoon Vodka, Curaçao, limonade, citron vert	9,00 €
Tequila Sunrise Tequilla, jus d'orange, grenadine	9,00 €
Cuba Libre Rhum brun, citron vert, coca	9,00 €
Pina Colada Rhum brun, crème de coco, jus d'ananas	9,00 €
Sex on the Beach Vodka, jus d'orange, crème de pêche, purée de fraise	9,00 €
Spritz Aperol Apéro, prosecco, orange	9,00 €
Exotic sweet NOUVEAUTÉ Whiskey, crème de fruits de la passion, liqueur de fruits exotiques, sirop de framboise, limonade	9,00 €
Mai Tai Passion NOUVEAUTÉ Rhum ambré, jus d'ananas, citron vert, fruit de la passion, orgeat	9,00 €
Ipanema Sunset NOUVEAUTÉ Cachaça, liqueur de litchi, jus de fruit de la passion, jus d'orange, citron vert, grenadine	9,00 €
Jägerbomb NOUVEAUTÉ Jägermeister, boisson énergisante	9,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito classic/Fraise/Passion 33cl	7,00 €
Virgin Spritz 33cl	7,00 €
Virgin Pina Colada 33cl	7,00 €
Virgin Mai Tai Passion 33cl	7,00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Photo non contractuelle

Prix nets en euros - Service compris

BOISSONS FRAÎCHES

Minutes Maid 25cl Orange / Ananas / Pomme / Tomate	3,80 €
Coca Cola / Coca Cherry / Coca Zero 33cl	3,80 €
Fanta / Sprite / Fuzetea / Tropic 25cl	3,80 €
Schweppes Tonic / Schweppes Agrumes 25cl	3,80 €
Perrier 33cl	3,80 €
Limonade Limonade locale Goudale	2,50 €
Diabolo Fraise / Grenadine / Violette / Citron Citron vert / Pêche / Menthe / Kiwi / Orgeat	2,80 €
Sirop à l'eau (Monin) Fraise / Grenadine / Violette / Citron Citron vert / Pêche / Menthe / Kiwi / Orgeat	2,20 €
Supplément sirop	0,70 €
EauMinérale Plate Villers Saint-Amand 1L	6,00 €
Eau Minérale Plate Villers Saint-Amand 50cl	3,80 €
San Pellegrino 1L	6,00 €
San Pellegrino 50cl	3,80 €
Carafe d'eau gratuite	0,00 €



BOISSONS CHAUDES

Café	1,80 €
Café allongé	2,00 €
Café crème	1,90 €
Grand café	3,00 €
Grand café crème	3,20 €
Cappuccino	3,50 €
Latte (Spéculoos/Cookie/Pop Corn/Caramel)	4,00 €
Café ou Chocolat Viennois	4,20 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thé	3,20 €



VINS BLANCS

	12 CL	75 CL
IGP Pays d'Oc Chardonnay Maison Virginie <i>Un mélange subtil d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques.</i> <i>En accompagnement des fruits de mer, huîtres, crevettes et homard.</i>	4,50 €	22,50 €
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Clos des Orfeuilles <i>Sec, minéral et frais, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.</i> <i>En accompagnement des fruits de mer, poissons blancs et fromages frais.</i>	4,80 €	25,00 €
Gustave Lorentz Gewurztraminer AOP <i>Notes de litchi frais, mangue et fruit de la passion, arômes exotiques et épicés tel que le poivre blanc.</i> <i>En accompagnement des plats relevés, épicés ou aux saveurs de fruits exotiques.</i>	5,50 €	30,00 €
Bourgogne Chardonnay Louis Girard <i>Notes de fleurs et de fruits frais soulignées par des notes de toast et de miel.</i> <i>En accompagnement des huîtres, fruits de mer, champignons, volailles et plats à base de crème.</i>	6,00 €	34,80 €
Pessac Léognan AOP Le Colombier de Brown <i>Mélange d'arômes de zestes d'agrumes, de poire williams, de vanille douce ainsi qu'une nuance épicée de cardamome.</i> <i>En accompagnement du saumon, crustacés ou viandes blanches (particulièrement le veau).</i>	6,00 €	34,80 €
IGP Côtes de Gascogne UBY N°3 <i>Arôme délicat de pamplemousse avec une note de pêche blanche.</i> <i>Parfait en apéritif ou en accompagnement des plateaux de fruits de mer, de la charcuterie ou des fromages à pâte crémeuse.</i>	4,80 €	25,00 €
IGP Côtes de Gascogne UBY N°4 <i>Nez d'ananas et de fruit de la passion.</i> <i>Parfait en apéritif ou en accompagnement du foie gras, des plats épicés ou sucrés salés.</i>	4,80 €	25,00 €
Jurançon AOP Les amours de la Reine <i>Nuances de fruits exotiques, d'agrumes confits, d'abricots et de miel.</i> <i>Parfait en apéritif, en accompagnement du foie gras, des plats épicés ou sucrés salés et des tartes aux fruits.</i>	6,00 €	34,80 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Photos non contractuelles

Prix nets en euros - Service compris

VINS ROUGES

	12 CL	75 CL
Bordeaux AOP Cru La Maqueline <i>Intense aux arômes de fruits rouges et noirs, complexifiés par des notes fondues de grillé et de café moka.</i> <i>En accompagnement d'une entrecôte de bœuf, hamburger ou agneau.</i>	4,50 €	25,00 €
Côtes-de-Bourg AOP Château du Bousquet Tholus du Colombier <i>Nez fruité où pointe une note de gelée de groseilles et d'épices.</i> <i>En accompagnement de charcuteries fines, volailles, échine de porc ou entrecôte grillée.</i>	5,50 €	29,80 €
Côtes-du-Rhône Villages Sainte-Cécile AOP Les Jarlotiers <i>Puissants arômes de fruits rouges et noirs, et de mûres avec une touche d'épices.</i> <i>En accompagnement de carré d'agneau, charcuterie et fromage.</i>	5,50 €	29,80 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Le Fresnes AOC <i>Notes de fruits mûrs et de sous-bois, touches de réglisse et de noix.</i> <i>En accompagnement des viandes blanches et rouges, champignons et poulets.</i>	4,50 €	25,00 €
Domaine Dubosc Monplaisir Côtes-de-Gascogne Maison MacCarthy IGP <i>Notes de cerise et au côté épicé, sa bouche est boisée et évoque la vanille.</i> <i>Viandes rouges, plats épicés, fromages affinés, bœuf et agneau particulièrement.</i>	4,50 €	25,00 €
Lalande de Pommerol <i>Nez très frais de fruits noirs, aux accents de poivre et de réglisse.</i> <i>En accompagnement d'entrecôtes, de bœuf Black Angus, gibiers ou truffes.</i>		39,90 €
Crozes-Hermitage Les Ors AOP <i>Arômes prononcés de violette, myrtilles et cassis qui se mêlent à des sous-notes de menthe et poivre noir.</i> <i>En accompagnement des volailles, lapin, entrées charcutières ou, en fromage, du Saint-Marcellin</i>	5,50 €	29,80 €
Margaux AOP Sirène de Giscours <i>Nez de cerise noir, cerise et framboise. Les tannins sont soyeux et la finale agréablement épicée.</i> <i>En accompagnement des plats en sauce, viandes rouges, agneau, fromages à pâte dure, légumes rôtis et plats épicés.</i>		59,90 €
MacCarthy Saint-Estèphe AOC <i>Un vin riche et soyeux à la fois onctueux, aux arômes de fruits noirs et de cèdre.</i> <i>En accompagnement d'agneau aux herbes, bœuf bourguignon, coq au vin et Saint-Marcellin.</i>		79,90 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Photos non contractuelles

Prix nets en euros - Service compris

VINS ROSÉS

	12 CL	75 CL
Rosé Gris Blanc Gérard Bertrans IGP Pays d'Oc <i>Frais et fruité. En accompagnement de volailles ou poissons aux agrumes ou des plats au fenouil.</i>	4,50 €	20,00 €
Côtes-de-Provence AOP MASfleurey <i>Ample, puissant, fruitée et bien équilibrée. Parfait pour l'apéritif ou en accompagnement des gambas ou des dessert fruités, légèrement fruités.</i>	4,80 €	21,90 €
M de Minuty vin rosé - Côtes-de-Provence AOP <i>Notes d'agrumes et nuances de melon vert d'Espagne. En accompagnement des fruits de mer, gambas grillées ou des desserts aux abricots.</i>	5,90 €	31,90 €
Maison Sainte-Marguerite Symphonie rosé AOP <i>De délicats arômes de floral, de pêche blanche et d'écorce de pamplemousse. En accompagnement des crustacés, des grillades ou de la ratatouille.</i>	5,90 €	31,90 €

VINS EN CARAFE

	25 CL	50 CL
IGP Pays d'Oc Vigne antique rouge, Blanc ou Rosé	6,00 €	10,00 €

VINS EFFERVESCENTS

	75 CL
Vin mousseux de qualité Brut Saint-Charles du Roy	14,90 €
Champagne AOP Brut Tsarine	52,90 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Photos non contractuelles

Prix nets en euros - Service compris