

À travers notre table, nous vous proposons une cuisine simple et intime, sous le signe de la convivialité. C'est pourquoi toutes vos assiettes sont à partager...

Stéphanie et David

## VIVE L'ÉCAILLE ET LE PARTAGE

### HUITRES ET COQUILLAGES

Huître N°2 Spéciale Méditerranée JC Giol	<i>les 6 / 28€</i>
Huître N°3 Perle de l'Impératrice Joel Dupuch	<i>les 6 / 22€</i>
Huître N°4 Perle Noire Cadoret	<i>les 6 / 17€</i>
Praires de Chausey	<i>les 6 / 18€</i>
Bulots Mayo (250g)	<i>12€</i>

### CRUSTACÉS

Crevettes roses bio	<i>les 6 / 18€</i>
Langoustines à cru en tartare	<i>les 3 / 29€</i>
Langoustines au court-bouillon	<i>les 3 / 23€</i>
Tourteau entier au court-bouillon	<i>23€</i>

### LES PLATEAUX

#### En Solo 39€

#### Petit Mousse 59€

1 huître cadoret / 1 huître Dupuch /  
1 huître Giol / 2 crevettes roses / 1  
langoustine / bulots / 2 praires

3 huîtres Cadoret / 3 huîtres  
Dupuch / 3 praires / 3 crevettes  
roses / 3 langoustines / 250g bulots

#### Classique 130€

#### Vive 145€

4 huîtres Giol / 4 huîtres Dupuch /  
4 huîtres Cadoret / 6 praires / 6  
crevettes roses / 4 langoustines /  
250g bulots / 1 tourteau

2 huîtres Giol / 2 huîtres Dupuch /  
2 huîtres Cadoret / 2 St-Jacques / 2  
langoustines en tartare / 2  
gambons à cru / 4 praires / thon  
rouge / sériole / tartare de bar

## VIVE LA SARDINE A L'HUILE

Sardinettes, pain grillé, beurre demi-sel	18 €
Sardines «Saint-Gilles-Croix-De-Vie», pain grillé, beurre demi-sel	
Millésime 2016 14€	Millésime 2017 13€
Millésime 2018 12€	Millésime 2019 11€
Millésime 2021 9€	

Merci de nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier.  
Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris

## VIVE LE CAVIAR

### MAISON KAVIARI OSCIETRE PRESTIGE

Boite de 30g	75€	Boite de 125g	310€
En supplément 10g sur votre plat		28€	

## VIVE LES CLASSIQUES

Praires farcies «Vive»	les 6 / 22€
Tarama vivifié d'une huile de riquette	12€
Anchois frais mariné au naturel	18€
Tourteau entier au court bouillon, décortiqué, crème crue coraillée	45€
Accras dodus	16€
Crevettes croustillantes, spicy mayo yuzu	24€
Mulet noir, huile bergamote, poivre rouge de Kampot	21€

## VIVE LE CRU

Thon gras Toro en sashimi, sauce soja maturée	32€
Thon rouge, pistou menthe-coriandre	28€
Sériole, chimichuri	26€
Ceviche de daurade	24€

## VIVE LE CHAUD

Ravioles de langoustines, bouillon onctueux coco, citron vert	29€
Pâtes langues d'oiseau aux sucres d'étrilles, chair de tourteau	26€
Filaments de seiche à peine flashées, soubressade	22€
Flambée de coques au mezcal, huile pimentée	18€
Belles moules de chez JC Giol «vapeur», vinaigrettes herbes, curry	18€
Poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa	Demi 59€-Entier 89€
Vive à la flamme, bouillon intense aux épices douces	39€

## VIVE LE VEGETAL

Asperges vertes «minute», râpée de poutargue	22€
Asperges blanche rôties au café	18€
Belle pomme de terre confite au beurre d'algues	12€
Pousses d'épinard, vinaigrette ponzu, bonite séchée	13€
Chou pointu de printemps au miso blanc	12€
Carottes râpées, passion cumin	10€

## VIVE LA DOUCEUR

Affogato	11€
Citron givré	pièce/9€
Brioche comme un pain perdu, glace caramel fleur de sel	15€
Belle meringue craquante glacée aux fruits exotique, chantilly coco	19€
Fondant chocolat grand cru, crème glacée au praliné	16€
Cookie XL noix de pécan «à la casserole», glace vanille	24€

Merci de nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier.  
Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris