

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€

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

Classique 130€

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

Petit Mousse 59€

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

Vive 145€

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€	Millésime 2022	9€

VIVE LE CAVIAR

MAISON KAVIARI OSCIETRE PRESTIGE

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

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

VIVE LES CLASSIQUES

Tarama Maison vivifié d'huile de mélisse	11€
Six Belles Moules de Tamaris Farcies « Vive »	12€
Anchois frais mariné au naturel	12€
Crevettes croustillantes, spicy mayo yuzu	19€

VIVE LE CRU

Thon rouge pistou menthe coriandre	23€
Sériole, chimichurri	22€
Ceviche de daurade	20€
Bar au citron vert, huile de bergamote	23€
Saumon à la flamme au zaatar	21€

VIVE LE CHAUD

Sardines de petit bateau panées aux parmesan	19€
Eclatée de coques flambées de tequila, tagette et piment	16€
Vive à la flamme, bouillon intense aux épices douces	39€
Rouget, sucs de poissons de roche	24€
Tagliolini ail rôti, poutargue, huile d'olive vierge au citron	19€
Soupe de roche	14€

VIVE LE VEGETAL ET LES SALADES

Sucrine comme une Caesar	16€
Gambas grillées	21€
Thaï, juliennes de légumes, vermicelles	15€
Concombre libanais marinés	9€
Tomates assaisonnées de burratine et poutargue	18€
Cœur de laitue, huile d'olive citron, copeaux de nectarine	11€
Pousses d'épinard au ponzu, bonite séchée	13€
Aubergine confite au miso	10€
Courgettes à peine tiède, sauce tonato	12€
Pomme de terre confite au beurre d'algues	9€

VIVE LES BELLES PIECES A PARTAGER

Poulpe	Demi 59€ - Entier 89€
Daurade Royale Entière, sauce vierge 800/900g	55€
Bar de ligne rôti entier, sauce vierge 800/900g	75€
Homard rôti au beurre de N'duja 1kg	95€
Bouillabaisse	120€

VIVE LA DOUCEUR

Affogato	11€
Citron givré	pièce/9€
Belle Fraise Melba	16€
Coupe glacée au chocolat intense	16€
Tarte sablée à la framboise, glace pistache	22€
Cookie XL noix de pécan « à la casserole », glace vanille	24€
Mélée de fruits rouges	19€

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