



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

## HUITRES ET COQUILLAGES

Huître N°2 Spéciale Méditerranée JC Giol	les 3 / 28€
Huître N°3 Perle de l'Impératrice Joel Dupuch	les 6 / 22€
Huître N°3 Tarbouriech	les 3 / 24€
Huître N°4 Perle Noire Cadoret	les 6 / 19€
Bulots Mayo (250g)	11€

## CRUSTACÉS

Crevettes roses bio	les 6 / 14€
Langoustines à cru en tartare	les 4 / 29€
Langoustines au court-bouillon	les 4 / 23€

## LES PLATEAUX

### PETIT MOUSSE 59€

3 huîtres Cadoret / 3 huîtres Dupuch / 2 huitres Tarbouriech /  
3 crevettes roses / 3 langoustines / 250g bulots

### VIVE 145€

2 huîtres Giol / 2 huîtres Dupuch / 2 huitres Tarbouriech / 2 huîtres Cadoret /  
2 langoustines en tartare / 2 gambons à cru / thon rouge / sérieole

## VIVE LA SARDINE A L'HUILE

Sardinettes, pain grillé, beurre demi-sel	18 €
Sardines millésimées « Saint-Gilles-Croix-De-Vie » 2016/2017/2018/2019/2021/2022	12 €

## VIVE LES CLASSIQUES

Six belles moules de tamaris farcies « Vive »	12€
Tarama vivifié d'une huile de mélisse	11€
Anchois frais mariné au naturel	12€
Crevettes croustillantes, spicy mayo yuzu	19€

## VIVE LE CRU

Thon rouge, pistou menthe-coriandre	23€
Sériole, chimichuri	22€
Ceviche de daurade	24€
Saumon à la flamme au zaatar	23€
Bar citron vert, huile de bergamote	21€

## VIVE LE CHAUD

Sardines petit bateau panées au parmesan	19€
Gambons grillés, huile d'ail pimentée	48€
Éclatée de coques flambées de tequila, tagette, piment	16€
Vive à la flamme, bouillon intense aux épices douces	39€
Rouget, sucs de poisson de roche	29€
Tagliolini ail rôti, poutargue, huile d'olive vierge au citron	19€
Soupe de roche	14€
¼ Poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa	39€

## VIVE LES SALADES ET LE VEGETAL

Thai, juliennes de légumes, vermicelles	15€
Concombre libanais marinés	9€
Coeur de laitue, huile d'olive citron, poire, poutargue	11€
Pousse d'épinard au ponzu, bonite séchée	13€
Aubergine confite au miso	13€
Courgette à peine tiède tonato	12€
Pomme de terre confite au beurre d'algues	9€

## VIVE LE CAVIAR

### MAISON KAVIARI OSCIETRE PRESTIGE

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

## VIVE LES BELLES PIECES A PARTAGER

Demi-poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa	69€
Daurade Royale entière, sauce vierge 800/900g	75€
Bar de ligne rôti entier, sauce vierge 800/900 g	95€
Sole meunière	75€

## VIVE LA DOUCEUR

Affogato	11€
Coupe glacée au chocolat intense	14€
Mêlée de fruits rouges	19€
Belle tarte sablée framboise, glace à la pistache de Bronte	16€
Cookie XXL, noix de pécan « à la casserole », glace vanille	24€