

NI  
NE

## MENU DEJEUNER

### *LUNCH MENU*

*Du lundi au vendredi (hors boissons, week-ends et jours fériés)*

Entrée / Plat – OU – Plat / Dessert 29€

Entrée / Plat / Dessert 39€

## VIVE L'ÉCAILLE

### HUITRES ET COQUILLAGES *OYSTERS AND SEAFOOD*

Huître N°3 Spéciale Méditerranée JC Giol <i>Oyster N°3 Spéciale Méditerranée JC Giol</i>	<i>les 3 / 28€</i>
Huître N°3 Perle de l'Impératrice Joel Dupuch <i>Oyster N°3 Perle de l'Impératrice Joel Dupuch</i>	<i>les 6 / 22€</i>
Huître N°4 Perle Noire Cadoret <i>Oyster N°4 Perle Noire Cadoret</i>	<i>les 6 / 19€</i>
Huître N°4 Kys de Carnac <i>Oyster N°4 Kys de Carnac</i>	<i>les 6 / 27€</i>
Bulots Mayo (250g) <i>Whelk with mayo (250g)</i>	<i>11€</i>

### CRUSTACÉS *SHELLFISH*

Crevettes roses bio <i>Organic pink shrimp</i>	<i>les 6 / 11€</i>
Langoustines décortiquée vivifiée <i>Vivified shelled langoustines</i>	<i>les 4 / 29€</i>
Langoustines à la flamme, marinade ponzu <i>Flamed langoustines, ponzu marinade</i>	<i>les 4 / 29€</i>

## LES PLATEAUX PLATTERS

### *PETIT MOUSSE 59€*

3 huîtres Cadoret / 3 huîtres Dupuch / 2 huîtres Kys / 3 crevettes roses / 3 langoustines / bulots (250g)  
*3 Cadoret oysters / 3 Dupuch oysters / 2 Kys oysters /*  
*3 pink shrimps / 3 langoustines / whelk (250g)*

### VIVE 145€

2 huîtres Giol / 2 huîtres Dupuch / 2 huîtres Kys / 2 huîtres Cadoret / 2 langoustines vivifiées / 2  
gambons à cru / thon rouge / St Jacques / sériole  
*2 Giol oysters / 2 Dupuch oysters / 2 Kys oysters / 2 Cadoret oysters / 2 langoustines / 2 scarlet shrimp*  
*crudo / bluefin tuna / scallops / yellowtail*

## VIVE LA SARDINE A L'HUILE

Sardinettes	18€
Sardines millésimées « Saint-Gilles-Croix-De-Vie » 2016/2017/2018/2019/2021/2022 « Saint-Gilles-Croix-De-Vie » Aged Sardines	12€

## VIVE LES CLASSIQUES CLASSICS

Tarama vivifié d'une huile de livèche <i>Tarama enlivened with lovage oil</i>	11€
Moules gratinées <i>Stuffed mussels</i>	11€
Anchois mariné au naturel <i>Natural marinated anchovy</i>	18€
Crevettes croustillantes, spicy mayo yuzu <i>Crispy shrimp, spicy yuzu mayo</i>	19€
(Œufs gras mayo nori, œufs de poisson (3 pièces) <i>Fatty egg with nori mayo, fish eggs (3 pieces)</i>	12€

## VIVE LE CRU RAWS

Thon rouge, ponzu et shiso pourpre <i>Bluefin tuna, ponzu and purple shiso</i>	24€
Tartare de saumon, sorbet poivre vert <i>Salmon tartare with green pepper sorbet</i>	20€
Sériole, maturée, jus de gingembre infusé de citronnelle et vierge <i>Cured yellowtail, lemongrass infused ginger juice, vierge sauce</i>	22€
St Jacques, sauce chimichurri (3 pièces) <i>Scallops, chimichurri sauce (3 pieces)</i>	29€

## VIVE LE CHAUD HOTS

Gambons grillés, huile d'ail pimentée <i>Grilled prawns, spicy garlic oil</i>	18€
Flambée de coques au gin, tagète <i>Gin flambé cockles, marigold</i>	18€
Vive à la flamme, bouillon intense aux épices douces <i>Weever, intense broth with sweet spices</i>	39€
Raviole de langoustine, citron vert et lait de coco <i>Langoustine ravioli with lime and coconut milk</i>	26€
Quart de poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa <i>Octopus quarter, broth bound with mild harissa</i>	39€

## VIVE LES SALADES ET LE VEGETAL

### SIDES DISHES

Pommes de terre confites au saké <i>Sake candied potatoes</i>	11€
Cœur de rougette, vinaigrette gingembre et prune <i>Heart of rougette lettuce, ginger, and plum vinaigrette</i>	11€
Pousses d'épinard au ponzu, bonite séchée <i>Spinach sprouts with ponzu, dried bonito</i>	13€
Pousses d'épinard au ponzu, bonite séchée <i>Spinach sprouts with ponzu, dried bonito</i>	13€
Artichaut barigoule herbacé <i>Grilled artichoke with herbs</i>	16€
Brocoli vapeur, sauce pil pil <i>Steamed broccoli, pil pil sauce</i>	12€

## VIVE LES BELLES PIECES A PARTAGER

### PIECES TO SHARE

Demi-poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa <i>Half octopus, bouillon with a mild harissa</i>	69€
Bar de ligne, sauce au beurre blanc, miso et saké <i>Line-caught Sea bass, butter, miso and sake</i>	95€
Saint Pierre rôti à la sauge et aioli fumé <i>Roasted Saint Pierre with sage and smoked aioli</i>	95€
Sole meunière aux algues (≈ 100g) pour 1 personne <i>Sole meunière with seaweed (≈ 100G) for 1 pers</i>	69€
Patte de crabe royal, beurre battu au yuzu et ciboulette <i>King crab leg, butter with yuzu and chives</i>	95€

## VIVE LA DOUCEUR

### SWEETNESS

Mousse au chocolat grand cru, fleur de sel et huile d'olive <i>Grand Cru chocolate mousse with fleur de sel and olive oil</i>	15€
Brioche façon pain perdu, glace artisanale <i>Brioche french toast, artisanal ice cream</i>	11€
Riz au lait, caramel beurre salé et riz soufflé <i>Rice pudding, salted butter caramel and puffed rice</i>	15€
Affogato <i>Vanilla ice cream and espresso</i>	11€
Cookie à la casserole XXL noix de pécan, glace vanille <i>XXL Pecan Casserole Cookie, vanilla ice cream</i>	21€
Cantal entre deux, fermier <i>Farm Cantal entre deux</i>	11€