

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 Medium – plate de Belon <i>Medium size oyster – flat by Belon</i>	les 6 / 29€
Huître N°3 Spéciale Méditerranée JC Giol <i>Oyster N°3 Spéciale Méditerranée JC Giol</i>	les 3 / 28€
Huître N°3 Perle de l'Impératrice Joël Dupuch <i>Oyster N°3 Perle de l'Impératrice Joël Dupuch</i>	les 6 / 22€
Huître N°4 Perle Noire Cadoret <i>Oyster N°4 Perle Noire Cadoret</i>	les 6 / 19€
Bulots Mayo (250g) <i>Whelk with mayo (250g)</i>	11€

CRUSTACÉS *SHELLFISH*

Crevettes roses bio <i>Organic pink shrimp</i>	les 6 / 14€
Langoustines décortiquée vivifiée <i>Vivified shelled langoustines</i>	les 4 / 29€
Langoustines cuites au court-bouillon, mayo <i>Flamed langoustines, ponzu marinade</i>	les 4 / 29€

LES PLATEAUX PLATTERS

PETIT MOUSSE 59€

3 huîtres Cadoret / 3 huîtres Dupuch / 3 praires à cru / 3 crevettes roses / 3 langoustines / bulots (250g)
3 Cadoret oysters / 3 Dupuch oysters / 3 raw venus clams /
3 pink shrimps / 3 langoustines / whelk (250g)

VIVE 145€

2 huîtres Giol / 2 huîtres Dupuch / 2 huîtres Cadoret / 4 praires à cru / 2 langoustines vivifiées / 2 gambons à cru / thon rouge / St Jacques / sériole
2 Giol oysters / 2 Dupuch oysters / 2 Cadoret oysters / 4 raw venus clams / 2 langoustines / 2 scarlet shrimp crudo / bluefin tuna / scallops / yellowtail

VIVE LA SARDINE A L'HUILE

Sardinettes <i>Small sardines</i>	18€
Sardines millésimées « Saint-Gilles-Croix-De-Vie » 2016/2017/2018/2019/2021/2022/2023 « Saint-Gilles-Croix-De-Vie " Vintage Sardines	12€

VIVE LES CLASSIQUES CLASSICS

Tarama vivifié d'une huile de livèche <i>Tarama enlivened with lovage oil</i>	11€
Praires farcies à la sauge <i>Sage stuffed venus clams</i>	18€
Bisque de crustacés infusée tagète <i>Shellfish bisque infused with marigold</i>	16€
Crevettes croustillantes, spicy mayo yuzu <i>Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise</i>	22€
Crabe mou croustillant, sauce Kari Gosse <i>Crispy soft-shell crab with Kari Gosse sauce</i>	18€

VIVE LE CRU RAWS

Thon rouge, ponzu et shiso pourpre <i>Bluefin tuna, ponzu and purple shiso</i>	24€
Hot ceviche de dorade, jalapeños et citronnelle <i>Hot sea bream ceviche with jalapeños and lemongrass</i>	24€
Tartare de bar, vinaigrette truffe <i>Sea bass tartare with truffle vinaigrette</i>	26€
Sériole maturée, pickles d'ail noir et cébette <i>Cured yellowtail with black garlic pickles and spring onion</i>	22€
Carpaccio de St Jacques, sauce chimichurri <i>Scallop carpaccio with chimichurri sauce</i>	29€

VIVE LE CHAUD HOTS

Gamberro rosso grillés, huile d'ail pimentée <i>Grilled giant prawns with spicy garlic oil</i>	48€
Sole Meunière aux algues <i>Sole Meunière with seaweeds</i>	72€
Vive à la flamme, bouillon intense aux épices douces <i>Weever, intense broth with sweet spices</i>	39€
St Jacques flashées, beurre blanc miso saké <i>Flashed scallops with miso and sake beurre blanc</i>	48€
Cannelloni de langoustines, citron vert et lait de coco <i>Langoustine cannelloni with lime and coconut milk</i>	42€
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 laitue, vinaigrette gingembre et fruit de saison <i>Heart of lettuce with ginger vinaigrette and seasonal fruit</i>	11€
Pousses d'épinard au ponzu, bonite séchée <i>Spinach sprouts with ponzu and dried bonito</i>	13€
Chou-fleur rôti au curry jaune beurre d'algues <i>Roasted cauliflower slice with seaweed butter</i>	12€
Tranche de potimarron vinaigrette tiède au sésame <i>Pumpkin wedge with sesame vinaigrette</i>	13€

VIVE LES BELLES PIECES A PARTAGER PIECES TO SHARE

Demi poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa <i>Half octopus, broth bound with mild harissa</i>	69€
Bar de ligne, beurre blanc miso saké <i>Line-caught sea bass with miso and sake beurre blanc</i>	95€
Dorade royale rôtie, sauce pil pil <i>Gilt-head bream with pil pil sauce</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>French toast brioche with artisanal ice cream</i>	14€
Riz au lait, caramel au beurre salé et riz soufflé <i>Rice pudding with salted butter caramel and puffed rice</i>	15€
Affogato <i>Vanilla ice cream covered by espresso coffee</i>	11€
Cookie à la casserole XXL, noix de pécan et glace vanille <i>XXL pecan deep dish cookie with vanilla ice cream</i>	24€ <i>(≈ 20 minutes)</i>
Cantal entre deux, fermier <i>Farm Cantal entre deux</i>	14€