

DESSERTS / *DESERTS*

VIVE LE FROMAGE / *CHEESE*

Copeaux de Comté affinés , pousses d'épinards
Cheese plate with salad 18€

VIVE LA DOUCEUR / *SWEETNESS*

Mousse au chocolat intense, praliné sarasin
Intense chocolate mousse, buckwheat praline 16€

Pain perdu caramélisé, crème glacée pain grillée
Caramelized French toast, toasted bread ice cream 17€

Riz au lait crémeux, caramel miso , riz soufflé
Creamy rice pudding, miso caramel, puffed rice 14€

Duo de citrons givrés
Duo of frosted lemons 16€



VIVE L'ÉCAILLE COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / *SEAFOODS AND SHELLFISH*

Huîtres du moment
Oysters of the moment les 6 / 22€

Praires à cru
Clams les 6 / 18€

Bulots Mayo aux 5 épices
Whelk with mayonnaise 250g / 14€

Crevettes roses bio
Organic pink shrimps les 6 / 20€

PLATEAUX LE P'TIT MOUSSE 59€

2 St Jacques à cru / 4 huîtres / 4 praires à cru /
4 crevettes roses / 8 bulots

ENTRÉES / STARTERS

VIVE LES CLASSIQUES / CLASSICS

Tartinette de tarama maison aux herbes 11€
Tarama vivified with lovage oil

Sardines Millésimées 9€
Vintage sardines

Crevettes croustillantes, spicy mayo 19€
Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise



Thon sashimi , vinaigrette truffée 22€
Tuna sashimi, truffle vinaigrette

Hot ceviche de chinchard 19€
Hot horse mackerel ceviche

2 x St Jacques marinées à cru à la moutarde de Crémone 18€
2 x raw marinated scallops with Cremona mustard

Pousses d'épinard en salade, ponzu copeaux de bonito 18€
Baby spinach salad with ponzu and bonito flakes

Ravioles de langoustines , nage coco citron vert 26€
Langoustine ravioli, coconut and lime broth

Eclatée de coques , jus lié spianata 17€
Shells scattered, spianata juice bound

Cappuccino de butternut au haddock 16€
Butternut squash cappuccino with haddock

6 x Praires farcies maison à la brésaola 18€
6 x Homemade stuffed clams

PLATS / MAIN COURSES

VIVE LE CHAUD / HOTS

Bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur 39€
Steamed bar with soy sauce, chives, ginger, steamed rice

St Jacques flashées en coquilles , beurre blanc miso saké, épinards 36€
Flashed scallops with miso and sake beurre blanc, spinach

Tronçon de turbot rôti au beurre d'algues, chou-fleur rôti 49€
Roasted turbot fillet with seaweed butter, roasted cauliflower

¼ ou ½ Poulpe doré, bouillon d'une douce harissa , sucrine 39€/72€
¼ or ½, golden brown, broth thickened with mild harissa

Belle pièce rôtie à partager (selon arrivage en cours) --€
Beautiful roasted cut to share (depending on current availability)

VIVE LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Pommes purée bien beurrée 9€
Mashed potatoes with plenty of butter

Tombée d'épinard toute simple 9€
Simple spinach sauté

Riz vapeur 9€
Steamed rice

Sucrine grillée 9€
Toasted salad