

VIVE L'ÉCAILLE

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / SEAFOODS AND SHELLFISH

Huîtres du moment
Oysters of the moment

les 6 / 22€

Praires à cru
Raws 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

VIVE LA DOUCEUR / SWEETNESS

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

18€

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

16€

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

14€

Duo de citrons givrés
Duo of frosted lemons

15€

Pain perdu caramélisé, crème glacée pain grillée (≈ 15 min)
Caramelized French toast, toasted bread ice cream (≈ 15 min)

17€



VIVE LE MENU BACK TO BLACK 95€

(Servi pour l'ensemble de la table au diner uniquement)

Noix de Saint Jacques à cru , truffe noire
Raw scallops, black truffle



Raviole de langoustines, champignons et truffe noire
Ravioli with langoustines, mushrooms, and black truffles



Bar poché , beurre blanc saké miso aux grains de caviar , pousses
d'épinards
*Poached bar, sake miso beurre blanc with caviar, baby spinach
leaves*



Duo de citrons givrés
Duo of frosted lemons

ENTRÉES / *STARTERS*

VIVE LES CLASSIQUES / *CLASSICS*

Tartinette de tarama maison aux herbes <i>Tarama vivified with lovage oil</i>	11€
Sardines Millésimées <i>Vintage sardines</i>	9€
Crevettes croustillantes, spicy mayo <i>Crispy shrimp with spicy yuzu mayonnaise</i>	19€
Thon sashimi , vinaigrette truffée <i>Tuna sashimi, truffle vinaigrette</i>	22€
Céviche de saumon et jalapenos épicés <i>Hot salmon ceviche spicy</i>	19€
2 x St Jacques marinées à cru à la moutarde de Crémone <i>2 x raw marinated scallops with Cremona mustard</i>	18€
Raviole de langoustines , nage coco citron vert <i>Langoustine ravioli, coconut and lime broth</i>	26€
Eclatée de coques , jus lié spianata <i>Shells scattered, spianata juice bound</i>	17€
Céviche de daurade pickels d'oignon rouge et concombre <i>Sea bream ceviche with red onion and cucumber pickles</i>	19€
Crème de crustacé salpicon et émulsion tagète <i>Shellfish cream with salpicon and tagete emulsion</i>	22€
6 x Praires farcies maison à la brésaola <i>6 x Homemade stuffed clams</i>	18€

PLATS / *MAIN COURSES*

VIVE LE CHAUD / *HOTS*

Bar vapeur soja , cebette , gingembre , riz vapeur <i>Steamed bar with soy sauce, chives, ginger, steamed rice</i>	39€
St Jacques flashées en coquilles , beurre blanc miso saké, épinards <i>Flashed scallops with miso and sake beurre blanc, spinach</i>	36€
Tronçon de turbot rôti au beurre d'algues, chou-fleur rôti <i>Roasted turbot fillet with seaweed butter, roasted cauliflower</i>	49€
¼ ou ½ Poulpe doré, bouillon d'une douce harissa , sucrine <i>¼ or ½, golden brown, broth thickened with mild harissa</i>	39€/72€
Belle pièce rôtie à partager(selon arrivage en cours et prix en fonction) <i>Beautiful roasted cut to share (depending on current availability)</i>	--€

VIVE LES ACCOMPAGNEMENTS / *SIDE DISHES*

Pousses d'épinard en salade, ponzu copeaux de bonito <i>Baby spinach salad with ponzu and bonito flakes</i>	18€
Pommes purée bien beurrée <i>Mashed potatoes with plenty of butter</i>	9€
Tombée d'épinard toute simple <i>Simple spinach sauté</i>	9€
Riz vapeur <i>Steamed rice</i>	9€
Sucrune grillée <i>Toasted salad</i>	9€