

Nos Cocktails 15 cl

MOJITO 11€

Rhum Bacardi, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

MARTINI FIERO SPRITZ 11€

Martini Fiero, Martini Prosecco, fruits (orange, citron), eau gazeuse

PINA COLADA 11€

Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas, crème coco

CAIPIRINHA 11€

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

MARGARITA POIRE 11€

Téquila Olmeca Altos, jus de citron vert, jus de banane et ananas, purée de poire

ST GERMAIN 11€

Liqueur St Germain, agrumes, purée de rhubarbe, Martini Prosecco

RASPBERRY MULES 11€

Vodka Pyla, purée de framboise, jus de citron vert, Ginger beer



Planche Apéro

gambas, saumon,
chiffonnade de jambon cru
12€



Les Sans Alcools

FLIC FLAC

Jus d'ananas, jus de fraise, jus de banane,
jus d'orange, trait de grenadine

7,50€

PALERMO

5,00€

TOURTEL TWIST

4,80€

BIÈRE 1664 SANS ALCOOL

4,80€

Notre Sélection de Whiskies et Single

JAMESON, WILLIAM LAWSON

8,00€

JACK DANIEL'S

9,00€

ABERLOUR

9,00€

TALISKER (Skye) - 10 ans d'âge

11,00€

OBAN (Highland) - 15 ans d'âge

12,00€

LAGAVULIN (Islay) - 16 ans d'âge

12,00€

AULTMORE (Speyside) - 12 ans d'âge

12,00€

ABERFELDY (Speyside) - 12 ans d'âge

12,00€

CRAIGELLACHIE

12,00€



Le Champagne

COUPE DE CHAMPAGNE

Ch. Marin 12 cl 9,00€

COUPE DE CHAMPAGNE

Billecart-Salmon 12 cl 11,00€

Les Fruits de Mer

Coquillages et Crustacés

ASSIETTE DE BULOTS	11,00€
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES	15,00€
BUISSON DE LANGOUSTINES (selon arrivage)	34,00€
PORTION DE BIGORNEAUX	8,50€
ARAIGNÉE MAYONNAISE	21,00€
HOMARD DU VIVIER (les 600g)	80,00€
1/2 HOMARD À LA PARISIENNE (selon arrivage) (les 300g)	45,00€
1/2 HOMARD GRILLÉ, flambé au Cognac, sauce au vin doux (selon arrivage) (les 300g)	45,00€

Notre Sélection d'Huîtres de Mr Brévault

6 CANCALE N°2	15,00€
9 CANCALE N°2	21,00€
12 CANCALE N°2	27,00€



Plateaux de Fruits de Mer

ASSIETTE DE FRUITS DE MER	26,00€
crevettes roses, 3 huîtres de Brévault n°2, bulots	
PLATEAU EMERAUDE	30,00€
3 langoustines, 3 huîtres de Brévault n°2, crevettes roses, bigorneaux, bulots	
PLATEAU CÔTE SAUVAGE	34,00€
1/2 tourteau ou 1/2 araignée, crevettes roses, 5 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots	
PLATEAU PLEINE MER	49,00€
3 grosses et 2 petites langoustines, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée, crevettes roses, 5 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots	
PLATEAU AMIRAL	89,00€
6 grosses et 4 petites langoustines, 1 tourteau ou 1 araignée, crevettes roses, 10 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots	
PLATEAU SPÉCIAL ABRI DES FLOTS	149,00€
plateau Amiral avec un homard (selon arrivage)	

Nos Entrées

BURRATINA AU COEUR CRÉMEUX carpaccio de tomates et fraises fraîches	12,00€
FOIE GRAS FRAIS DE CANARD FRANÇAIS MAISON et son chutney tomates vertes citron, pain aux fruits	16,00€
PRESSÉ DE TOURTEAU avocat comme une tarte fine	18,00€
GRAVLAX DE SAUMON , miroir thaï	13,00€
CROUSTY GAMBAS houmous épicé, mayonnaise curry	14,00€
RAVIOLE DE LANGOUSTINES nage réduite des pinces	17,50€
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES aux agrumes	16,50€



Nos Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD salade, toasts de chèvre, lard grillé, pomme, noix	15,50€
SALADE CEASAR salade romaine, oeuf, tomate, croûtons, blanc de poulet, parmesan, sauce ceasar	15,50€
SALADE FRAICHEUR salade, avocat, tomates, pamplemousse, orange, gambas frits	16,00€
POKÉ BOWL thon, saumon, riz, grenade, édamamé, oignons crispy, avocat, mayonnaise au wasabi	16,50€

Nos Viandes Garnies

MAGRET DE CANARD fricassé de champignons et jus court mousseline de pommes de terre	19,00€
FILET DE BOEUF «FRANCE» sauce poivre flambée Cognac ou béarnaise, pommes darphin	22,00€
CARRÉ D' AGNEAU «IRLANDE OU ECOSSE» grenailles et oignons confits au citron	22,00€
TOURNEDOS «FRANCE» ROSSINI , pommes darphin	29,00€
TARTARE DE BOEUF «CHAROLAIS» pommes allumettes, salade	18,50€
ENTRECÔTE «VBF» 300gr, sauce poivre flambée Cognac ou béarnaise pommes allumettes maison	24,00€
BAVETTE DE BOEUF «ANGUS» aux échalotes, pommes allumettes maison	17,00€
TIGRE QUI PLEURE «VBF» riz sauté	22,00€
CARPACCIO DE BOEUF «CHAROLAIS»	14,50€

BURGER DU BOUCHER

16,50€
steak haché, tomate,
oignons rouges, Comté,
lard fumé,
sauce béarnaise

CHOUCRUTE DE LA MER

22,00€
saumon, haddock,
lieu noir, Saint-Jacques,
crevettes roses,
choux, pommes de terre,
beurre blanc

CONCHIGLIONI

19,00€
au jambon truffé
et à la trufferade



MOULES

15,00€
Crème ou marinère
Frites maison

Nos Poissons

DOS DE CABILLAUD GRILLÉ , riz sauté, jus de crustacés à l'estragon	17,00€
SOLE MEUNIÈRE DE NOS CÔTES (selon arrivage) mousseline de pommes de terre et légumes sautés	36,00€
DEMI HOMARD GRILLÉ (selon arrivage) flambé au Cognac, sauce au vin doux	45,00€
FILET DE DORADE , légumes sautés, beurre blanc soja sésame	19,50€
NOIX DE ST JACQUES GRILLÉES , mousseline de pommes de terre, crémeux de poireaux, beurre blanc	24,00€
BAR RÔTI andouille et crème Savora, mousseline de pommes de terre	22,00€
THON EN TATAKI salade de tomates, olives et câpres	22,50€



Assiette de pommes allumettes maison	4,00€
Assiette de légumes	4,00€

Nos Fromages

TRILOGIE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS 8,00€

Nos Desserts

LA PROFITEROLE MAISON au chocolat force noire	8,00€
DOME CHOCOLAT	8,00€
TARTE COCO LIME	8,50€
CRÈME À LA VANILLE BOURBON, brûlée à la cassonade	7,50€
TIRAMISU CLASSIQUE	8,00€
TARTE FINE AUX POMMES, boule de glace vanille	8,50€
FRAISIER MAISON	7,50€
BABA AU RHUM, crème légère vanillée	8,50€
LE VÉRITABLE SOUFFLÉ AU GRAND-MARNIER (à commander en début de repas)	10,00€

CAFÉ OU THÉ
GOURMAND
9,00€



Nos Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, vrai chocolat chaud maison, chantilly	9,00€
CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, vrai expresso, chantilly	9,00€
BANANA SPLIT 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, vrai chocolat chaud, chantilly	9,00€
COUPE COLONEL 3 boules citron vert, Vodka	9,50€
COUPE GOURMANDE 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé maison, nougatine, chantilly	9,50€
AMARENA 2 boules vanille, 1 boule chocolat, cerises et coulis amarena, chantilly	9,00€
LA ROUTE DU RHUM 2 boules rhum-raisins, 1 boule vanille, rhum arrangé, chantilly	9,50€
PINOCCHIO 2 boules glace vanille, Smarties®, 1 cône, chantilly et Chupa Chups®	9,00€

Les Boissons Chaudes

CAFÉ	2,60€
PETIT CRÈME	3,00€
GRAND CRÈME	5,00€
CAPPUCCINO	6,00€
THÉ OU INFUSION	4,00€
IRISH COFFEE	10,00€

Digestifs 4 cl

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, RHUM DIPLOMATICO	10,00€
MENTHE PASTILLE, PEPPERMINT	8,00€



Menu à 34,00€

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD FRANÇAIS MAISON
et son chutney tomates vertes citron, pain aux fruits

PRESSÉ DE TOURTEAU
avocat comme une tarte fine

GRAVLAX DE SAUMON,
miroir thaï

BAR RÔTI andouille et crème Savora,
mousseline de pommes de terre

NOIX DE ST JACQUES GRILLÉES,
mousseline de pommes de terre,
crèmeux de poireaux, beurre blanc

FILET DE BOEUF «FRANCE»
sauce poivre flambée Cognac ou béarnaise,
pommes darphin

CARRÉ D' AGNEAU «IRLANDE OU ECOSSE» grenailles
et oignons confits au citron

TRILOGIE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS
(supp. 5,50€)

BABA AU RHUM
crème légère vanillée

TARTE FINE AUX POMMES,
boule de glace vanille

LA PROFITEROLE MAISON
au chocolat force noire