

LES PLATS

du Chef

Tartare poisson du jour, petite salade	22€
Moules marinières, frites	17€
Moules à la crème, frites	18€
Crevettes cuites de peur <i>Soja, cacahuètes, et saveur asiatique, aigre doux avec une note de piment</i>	22€
Nos chipirons grillés à la plancha et persillade de nos côtes Basque <i>Petits calamars et sa garniture du jour</i>	27€
Dos de Cabillaud, légumes du moment, crème de piquillos	32€
Sole meunière ou grillée	45€
Nos Gambas flambées décortiquées selon vos envies <i>Pastis ou cognac en persillade, garniture du moment</i>	36€
Le filet de poisson du moment et sa garniture	26€
L'instant Caviar vodka servit simplement	30 gr: 99€ 50 gr: 149€
Praire farcie, beurre persillade	6 pcs: 12€ 12 pcs: 24€
Notre Parrillada de poissons <i>Mixte de poissons, moules, calamars, crevettes, cuits à la plancha servi en persillade avec la garniture du jour</i>	37€
Notre pièce de Boucher	36€
Notre soupe de poissons de roche <i>Croutons et rouille maison</i>	18€
Notre friture de calamars selon arrivage <i>Sauce tartare maison</i>	28€
Supplément garniture	4,5€

N'hésitez pas à nous consulter pour nos grosses pièces de poissons
(Turbot, Saint-Pierre, Bar, Daurade...)

(Plancha, croute de sel ou rôti)

NOS PÂTES & Risottos

Pâtes ou risotto, sauce crème ou sauce tomate
Gambas 35 €

Pâtes ou risotto, sauce crème ou sauce tomate
Saint Jacques 35 €

Pâtes ou risotto, sauce crème ou sauce tomate
La recette du jour 35 €

Pâtes ou risotto, sauce crème ou sauce tomate
Homard 45 €

NOTRE FORMULE du midi

Café inclus 15.90 €

Supplément 5 € avec dessert du jour

Servie uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jour férié

Formule poisson

Formule viande

Formule végétarienne

LES plateaux

UNE PETITE MISE EN BOUCHE

Assiette de Bulots 12.9 €

Environ 400 gr de Bulots, Atl. Nord-Est

Assiette de Chair de Crabe 14.9 €

Environ 100 gr, Atl. Nord-Est

Assiette de Saumon Fumé 17.9 €

Environ 150 gr, Origine Atl. Nord-Est

PLATEAU POUR 1 PERSONNE

DÉCOUVERTE 19.5 €

*3 Fines de Marennes N°3, Atl. N.E
3 Fines de Saint-Vaast N°3 de Normandie, Atl. N.E
3 Fines de Bretagne N°3, Atl. N.E*

TENTATION 25.5 €

*6 Fines N°3, Atl. N.E
4 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
8 Bulots cuits maison, Atl. N.E
1 portion de crevettes grises, Atl. N.E*

CABANON 33 €

*Saumon Fumé (Préparé par nos soins), Atl. N.E
6 Fines N°3, Atl. N.E
4 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
8 Bulots cuits maison, Atl. N.E
1 portion de crevettes grises, Atl. N.E*

DÉGUSTATION 36 €

*Tourteau cuit maison (400/500 gr), Atl. Nord-est
6 Fines N°3, France et autres pays Atl. Nord-est
4 Crevettes Sauvages (40/50), Atl. Centre-est
8 Bulots, Atl. Nord-est
1 portion de crevettes grises, Atl. N.E*

LES plateaux

PLATEAU POUR 2 PERSONNES

PRÉLUDE 62 €

16 Fines N°3, Atl. Nord-est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 4 Moules, Atl. Nord-est
10 Bulots cuits maison, Atl. N.E
1 portion de crevettes grises, Atl. N.E

DÉCLARATION 70 €

2 Crevettes Sauvages (16/20), Atl. Centre-Ouest
16 Fines N°3, Atl. Nord-est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 4 Moules, Atl. Nord-est
10 Bulots cuits maison, Atl. N.E
1 portion de crevettes grises, Atl. N.E

TENDANCE 78 €

Saumon Fumé, Atl. Nord-Est
16 Fines N°3, Atl. Nord-est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 4 Moules, Atl. Nord-est
10 Bulots cuits maison, Atl. N.E
1 portion de crevettes grises, Atl. N.E

TRADITION TOURTEAU 85 €

1 Tourteau cuit Maison (800 / 1000 gr), Atl. Nord-Est
16 Fines N°3, Atl. Nord-est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 2 Palourdes Sauvages, 4 Moules, Atl. Nord-est
10 Bulots cuits maison, Atl. N.E
1 portion de crevettes grises, Atl. N.E

ÉMOTION 99 €

6 Langoustines (10/15), Atl. Centre-est
8 Spéciales N°3, Atl. Nord-est
8 Fines N°3, Atl. Nord-est
8 Crevettes Sauvages (40/50) cuites maison, Atl. Centre-Est
2 Amandes, 2 Palourdes Sauvages, 4 Moules, Atl. Nord-est
10 Bulots cuits maison, Atl. N.E
1 portion de crevettes grises, Atl. N.E

NOS Coquillages

NOS COQUILLAGES

Amande , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	La pièce	0.60 €
Bigorneaux Cuits maison , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	Les 100g	3.50 €
Bulots Cuits maison , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	Les 200g	6.90 €
Palourde Grosse , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	La pièce	1.20 €
Praire Grosse , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	La pièce	2.50 €
Moule d'Espagne , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	La pièce	0.60 €
Clams Moyen , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	La pièce	4.50 €

NOS CRUSTACÉS

Crevette 16/20 Sauvage , <i>Origine Atlan que Centre-Est</i>	La pièce	4.60 €
Crevette 40/50 Sauvage , <i>Origine Atlan que Centre-Est</i>	La pièce	1.50 €
Crevettes Grises , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	Les 100g	3.80 €
Langoustine (10/15) , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	La pièce	3.60 €
Patte de King Crabe , <i>Origine Alaska</i>	La pièce (250gr)	35.00 €
Chair de Crabe , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	Les 100g	14.90 €

DE NOTRE VIVIER

Tourteau cuit maison , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	2.60€ / 100 gr
Homard Breton cuit maison , <i>Origine Atlan que Nord-Est</i>	9.90 € / 100 gr

Les coquillages et les fruits de mer dépendent des arrivages de nos mareyeurs, renseignez-vous auprès de nos serveurs pour vous assurer de nos disponibilités

VOTRE Composition

LA FINE,

Origine France et autres Pays, Atlan que Nord-Est
La N°3 aura passé près de 28 mois en mer et la N°2 près de 36 mois suivi d'une période d'a nage en claire entre de 2 à 4 mois. Elle est salée et riche en iode.

	1	6	9	12
N°3	1.85 €	11.10 €	16.65 €	22.20 €
N°2	2.35 €	14.10 €	21.15 €	28.20 €

LA SPÉCIALE,

Origine France et autres Pays, Atlan que Nord-Est
Pendant 3 ans et demi elle va pro ter d'une nourriture abondante directement en pleine mer sans avoir besoin de passer par les claires.

	1	6	9	12
N°3	2.70 €	16.20 €	24.30 €	32.40 €

LA GILLARDEAU,

Origine France & autres Pays, Atlan que Nord-Est Une Huître renommée et riche en goût.

	1	6	9	12
N°3	2.85 €	17.10 €	25.65 €	34.20 €
N°2	3.35 €	20.10 €	30.15 €	40.20 €

LA FINE DE SAINT-VAAST

Huîtres normandes, Origine France, Atlan que Nord-Est Croquante, charnue, au goût de noisette spécifique à saint Vaast la Hougue.

	1	6	9	12
N°3	1.85 €	11.10 €	16.65 €	22.20 €
N°2	2.35 €	14.10 €	21.15 €	28.20 €

LA FINE DE BRETAGNE,

Origine France, Atlantique Nord-Est.

	1	6	9	12
N°3	2.00 €	12.00 €	18.00 €	24.00 €

LES COUPES

de glaces alcoolisées

COUPE COLONEL

9.50 €

2 boules de sorbet citron arrosées de vodka Absolut

COUPE LIMONCELLO

2 boules de sorbet citron arrosées de Limoncello

COUPE GET 27

2 boules de glace menthe/choco arrosées de GET 27

COUPE MANZANITTA

2 boules de sorbet pomme arrosées de Manzana

COUPE GENERAL

2 boules de sorbet poire arrosées de poire William

COUPE EXOTIQUE

2 boules de sorbet ananas arrosées de Rhum Havana ambré

COUPE BANANA

2 boules de glace banane arrosées de Rhum Havana ambré

COUPE COFFEE

2 boules de glace café arrosées de Kahlua

COUPE BAILEY'S

2 boules de vanille arrosées de Bailey's

COUPE FRAMBOISE

2 boules de sorbet framboise arrosées d'eau de vie framboise

COUPE TWIST

2 boules de sorbet de citron vert arrosées de Tequila

LES DESSERTS

du Chef

L'original cheesecake New Yorkais
et son coulis de fruits rouges

10 €

L'exceptionnelle tarte au citron meringuée
et son sorbet fruits rouges

La tarte tatin légèrement tiède
et sa glace vanille

Notre belle tarte poire chocolat

LES GLACES

artisanales

*Glaces & Sorbets artisanaux, vegan, réalisés
par des Maîtres Artisans Glaciers à Mouans-Sartoux.*

Chocolat
Vanille
Fraise
Pistache
Café
Citron jaune
Citron vert
Chocolat/menthe

Framboise
Ananas
Banane
Noisette
Coco
Créole
Pomme
Poire

2,70 € la boule
Supplément Chantilly 1 €

Les delices d'Aurile



Artisan glacier

LES VINS

blanc

	37.5cl	50cl	75cl	150cl
Domaine Tariquet « Coté » 2019 « Vin blanc du sud-ouest, très fruité note d'agrumes et de pêche. »			26	
Picpoul de Pinet « Carte Noire » 2019 « Vin blanc du Languedoc-Roussillon, belle acidité et fruité en fin de bouche, se marie très bien avec les fruits de mer. »		22	27	
Chablis « Maison Dampt » 2018 « Robe d'or avec un nez minéral et fumé. »		22	32	
Minuty Prestige 2019 « Ce Côte de Provence à des notes de poire très prononcées au nez et en bouche. »		24	34	68
Pouilly-Fumé « Le petit marin, Maison Petit » 2018 « Vin blanc léger et très agréable de la Loire aux notes florales. »	24		35	
Sancerre « Élégance, Jerome Godon » 2019 « Bon blanc minéral, très équilibré. »			36	
Macon Village « Deux Roches » 2018 « Vin blanc sec mais fruité, nez frais aux notes d'agrumes. »			38	
Riesling « Domaine Paul Klubler » 2017 « Des notes d'épices et de poivre pour ce vin d'Alsace, très bien équilibré. »			39	
Cassis « Le Clos d'Albizzi » BIO 2019 « Vin sec, minéral avec du caractère, puissant. »			39	
Saint-Véran « La Renommée, Eric Forest » 2018 « Vin blanc de Bourgogne, robe jaune très clair, arômes de fruits, un vin sec et rond. »			43	
Pouilly-Fuissé « Maison Bouchard » 2018 « Vin de bourgogne avec une légère acidité au gout de Pamplemousse, vin léger et très agréable. »			45	
Pouilly-Fuissé « Eric Forest , âme forest » 2018 « Un vin sec sur l'agrumes tout en ayant le coté beurré et vanillé, une valeur sûre. »			49	
Condrieu « Aurélien Chatagnier » 2018 « Ce vin blanc issu de la vallée du Rhône très floral au nez est marqué par l'acidité et la rondeur, style très original. »			65	
Meursault « les Cras, Christophe Pauchard » Premier Cru 2015 « Grand Bourgogne léger, tout en rondeur, avec une jolie acidité et des arômes d'agrumes subtiles. »			110	
Chassagne-Montrachet, Premier Cru « Morgeot, Maison Bouchard » « Une sublime bonne saveur fruitée, une acidité bien présente, nez très agréable, produit d'exception. »			140	

LES ROSÉS, ROUGES & Champagne

	50cl	75cl	150cl
VINS ROSES			
Henri Bonnaud « Cote de Provence , cuvée Terre Promise » BIO 2019 <i>« Très beau nez de fruit noir, notes minérales et belle tension. »</i>		28	
Minuty Prestige « Cote de Provence » 2019 <i>« Robe très claire, nez sur la groseille et acidulé, vin sec en bouche. »</i>	24	34	68
<hr/>			
VINS ROUGES			
Mademoiselle de Provence « Cote de Provence » 2019 <i>« Vin rouge assez puissant et charpenté avec des notes de fruits rouges. »</i>		26	
Cairanne « Grande Réserve, Camille Cayran » 2018 <i>« Ce vin de la vallée du Rhône tout en rondeur est fort sur les fruits rouges et possède une touche d'épices, bel équilibre. »</i>		30	
Sancerre « Tinel-Blondelet » 2017 <i>« Cépage 100% pinot noir, vignes de 40 ans, vin léger et fruité aux arômes de fruits rouges. »</i>		34	
Minuty Prestige « Cote de Provence » 2017 <i>« Robe rouge foncé intense, notes de fruits rouges, belle structure rond et soyeux. »</i>	25	35	70
Savigny-les-Beaune «Maison Bouchard » 2017 <i>« Vin souple et léger, tout en équilibre, robe rubis, bouquet de fruits rouges. »</i>		45	
<hr/>			
CHAMPAGNES			
Cristian Senez « Brut nature » <i>« Champagne frais et rafraîchissant, notes de d'agrumes et de pêche. »</i>		45	
Collet « Cuvée Art Déco, Brut » <i>« Fruité, arômes d'agrumes , légèrement bulleux. »</i>	30	60	
Collet « Extra Brut, Premier Cru » <i>« Belle structure, fruité mais pas sucré, champagne sec et rafraîchissant. »</i>		65	
Collet « Blanc de Blancs, Premier Cru » <i>« Champagne gourmand, tout en finesse et rondeur, très légers arômes d'agrumes. »</i>		70	
Ruinart « Blanc de Blancs » <i>« Champagne très fruité , fines bulles, persistant en bouche, élégant. »</i>		95	

LES VINS

au verre

Notre sélection de vins au verre 15cl

BLANC

Pic poul 6 €

Sauvignon 6.5 €

Chardonnay 7.5 €

Pouilly-Fumé 8.5 €

ROSÉ

Henri Bonnaud BIO « Côte de Provence » 6.5 €

Minuty Prestige « Côte de Provence » 7.5 €

ROUGE

Mademoiselle de Provence « Côte de Provence » 6.5 €

Cairanne « Appellation Cairanne contrôle, Vallée du Rhone » 7 €

LES *boissons*

Coca, Coca Zéro, Perrier (33cl) 4,60 €
Orangina, Schweppes, Limonade, Ice Tea (25cl) 4,60 €
Eau plate «Castelli » (75cl) 4 €
Eau gazeuse « Castelli » (75cl) 4,50 €

LES BOISSONS *chaudes*

« cafes et thés Malongo »

Café 2.3 €
Deca 2.5 €
Café Noisette 2.5 €
Deca noisette 2.7 €
Café Américain 2.8 €
Cappuccino, café crème 3.5 €
Thés / Infusions BIO 3.5 €