

АПЕРЕТИВ	Шампанское брют <i>La coupe de Champagne Brut</i>	18
	Шампанское розэ <i>La coupe de Champagne Rosé</i>	22
	Россинии <i>Le Rossini</i>	16
	Беллини <i>Le Bellini</i>	16

ЗАКУСКИ	Салат из свёклы с домашним козьим сыром <i>Salade de betterave au fromage de chèvre du pays</i>	13
	Салат из чечевицы с яблоками Грэнни Смит <i>Salade de lentilles du Puy, pomme Granny Smith</i>	13
	Темпура из овощей <i>Tempura de légumes</i>	13
	Салат из артишоков по-сардински <i>Salade d'artichauts de Sardaigne</i>	14
	Ломтики камбалы с тремя соусами <i>Sticks de turbot aux 3 sauces</i>	15
	Тартар из красного тунца с чипсами и к опчёной паприкой <i>Tartare de thon rouge accompagné de chips au paprika</i>	16
	Домашняя утиная фуа гра <i>Foie gras de canard maison</i>	17
	Карпаччо из лангустинов с гуакамоле <i>Carpaccio de langoustine, guacamole</i>	17
	Карпаччо из гребешков Сен-Жак <i>Carpaccio de Saint Jacques</i>	18
	Карпаччо из средиземноморского осьми нога с лимонным конфитюром <i>Carpaccio de poulpe de méditerranée, confit de citron</i>	18
Лангустины по-венециански с малиновым соу сом винегре <i>Langoustines à la vénitienne, vinaigrette de framboise</i>	21	
Сасими из сибаса с двумя видами икры и трюфельным соусом <i>Sashimi de loup au deux caviars, sauce à la truffe</i>	24	

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

*Tradition
Bacon*

Рыбный суп с крутонами и соусом руй <i>Soupe de poisson "avec rouille"</i>	25
Изысканные равиоли с начинкой из сибаса и трюфелей <i>Délices de loup aux truffes</i>	36
Карпаччо из местной рыбы в лимонном маринаде с травами <i>Poisson cru au citron et aux herbes</i>	38
Равиоли с лангустами с дымком <i>Ravioles de langouste dans son fumet</i>	41
Салат Цезарь с королевским крабом гриль <i>Salade César au King Crab grillé</i>	60
Салат из лангустинов по-каталонски <i>Salade de langouste "à la catalane"</i>	80

PATES

Ньокки с артишоками <i>Gnocchi aux artichauts</i>	30
Спагетти с моллюсками <i>Spaghetti aux palourdes</i>	35
Равиоли оссо бук о <i>Ravioli osso buco</i>	38
Ризотто по-фирменному <i>Risotto Bacon</i>	38
Макерони с рыбой скорпионо м <i>Maccheroni au charbon</i>	38
Ризотто с омаром и лимоном <i>Risotto au citron et tartare de homard</i>	40
Паста с омаром <i>Pâtes au homard</i>	90

НАША РЫБА - NOS POISSONS

Рыба сегодняшнего улова *Poissons locaux selon la pêche*

<i>Tradition Bacon</i>	Дегустация традиционного провансальского буйабеса <i>Bouillabaisse Dégustation</i>	75
	Дегустация провансальского буйабеса с лангустом <i>Bouillabaisse Dégustation avec langouste</i>	105
	Дегустация рыбного бульона буррида со сливками <i>Bourride Dégustation</i>	80
	Традиционный провансальский буйабес (блюдо на две персоны, цена указана на одного) <i>Bouillabaisse (à partir de deux personnes - Prix par personne)</i>	125
	Буйабес с лангустом (блюдо на две персоны, цена указана на одного) <i>Bouillabaisse langouste (à partir de deux personnes - Prix par personne)</i>	165

Prix des 500 g
Prix des 500 g

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Daurade Royale	<i>Daurade Royale</i>	80
Рыба скорпион	<i>Chapon</i>	80
Солнечник Се н-Пьер	<i>Saint Pierre</i>	80
Средиземноморский морской язык	<i>Sole de Méditerranée</i>	85
Сибас	<i>Loup Sauvage</i>	90
Голубой омар	<i>Homard bleu</i>	125
Лангуст	<i>Langouste</i>	130

РИГOTOВЛЕНИЕ НА ВЫБОР CHOIX DE CUISSON

На гриле с фенхелем *Grillé au Fenouil* – На пару *A la vapeur* – В пакете-папильотк *Papillote*
По-провансальски *Provençale* – Тушеное по-домашнему *"Façon Grand-Mère"*

СОУСЫ НА ВЫБОР CHOIX DE SAUCE

Соус верж *Sauce Vierge* – Масло с базиликом *Beurre Basilic* – Mayonnaise
Масло с кверелем *Beurre Cerfeuil* – Яичный соус муслин *Sauce Mousseline*

Жареное рыбное ассорти с соусом тартар <i>Fritto misto, sauce tartare</i>	46
Темпура из лангустинов и артишоков <i>Tempura de langoustines et artichauts</i>	50
Гребешки Сен-Жак с пюре из сельдерея и шафранным соусом <i>Noix de Saint Jacques, purée de céleri rave, sauce safran</i>	50

МЯСО

Телячья отбивная на ребре с тапенадом и картофельным пюре с трюфелями
Côte de veau à la tapenade, purée à la truffe 48 |

Говяжье филе Россини с фуа гра и трюфелями
Filet Rossini 65 |

*Tradition
Bacon*

Карэ ягнёнка в провансальских травах и с овощами
Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence 48 |

ГАРНИРЫ

Зелёный салат *Salade verte* 8 |

Картофельное пюре (трюфели - дополнительно 6€) *Purée de pomme de terre (supp. truffe 6€)* 8 |

Жареный картофель по-деревенски *Pommes de terre façon grand-mère* 8 |

Тушеный шпинат *Epinards sautés* 8 |

Вся наша рыба сегодняшнего улова.

Приносим свои извинения, если одна или несколько разновидностей рыбы отсутствуют, что не зависит от нашей воли. Спасибо за понимание.

*Le choix de nos poissons et crustacés est basé sur la qualité et en fonction de la pêche du jour.
Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si une ou plusieurs variétés de poisson sont manquantes, ceci étant indépendant de notre volonté. Merci de votre compréhension.*

Цены указаны на одного человека. Цены на рыбу и морепродукты указаны за вес

Les prix sont calculés par personne – Poissons et crustacés sont vendus au poids

Prix nets service 15 % (dont TVA 10 % compris). Apéritifs Prix Nets (dont TVA 20 % compris).
Кредитные карты: только Visa / MasterCard. - Cartes Bancaires : Uniquement Visa / MasterCard.

Открыто каждый день - *Ouvert tous les jours*