

**Sandrine et Olivier Boniface, le chef Eric Planes**  
**et toute leur équipe vous proposent....**

*Les Entrées*

Salade de la mer.....	7,00 €
Assiette de Saumon fumé d'Ecosse.....	12,00 €
Poisson mariné du moment.....	8,00 €
Carpaccio de bœuf.....	8,00 €
Foie gras maison du Sud Ouest.....	12,00 €
Soupe de poisson curcuma, muscat sec.....	8,00 €
6 Huîtres chaudes du chef.....	12,00 €
Confit maison de foie de lotte sur toast.....	7,00 €

*Les Produits de la Mer*

Assiette de bulots cuits (6 pièces).....	5,00 €
Bouquet de crevettes (60/80) (6 pièces).....	6,00 €
Bouquet crevettes Madagascar (30/40) (6 pièces).....	11,00 €
Tourteaux cuits maison aïoli.....	14,00 €
Homard breton entier (4/600g).....	34,00 €
Langouste cuite (800/1200) pour 2 pers.....	110,00 €

## *La Planxa*

Calamars.....	15,00 €
Couteaux.....	11,00 €
Palourdes.....	12,00 €
Brochettes Noix St Jacques .....	18,00 €
Daurade (600/800g).....	22,00 €
Bar (600/800g).....	22,00 €
Gambas entière Carabineros (250g).....	21,00 €

**Vente au poids : n'hésitez pas à visiter notre étal**

**Poissons selon arrivage à l'étal**

Rougets .....	48,00 €/Kg
Homard breton entier .....	68,00 €/Kg
Langouste royale pour 2 pers.....	110,00 €/Kg

## *Le coin du chef*

Bavette de porc noir aux piments d'espelette.....	16,00 €
Filet de canette réduction de Byrrh et Physallis.....	14,00 €
Filet de St Pierre os à Moelle et jus de Persil.....	20,00 €
Longe de Morue rôtie, chorizo coppa huile infusée.....	16,00 €
Pavé de Thon au Lard croustillant chutney d'épices.....	18,00 €
Rougets entiers rôtis .....	15,00 €
Moules de saison Marinières, pommes frites.....	12,00 €

Viandes origine U.E.

## *Les Accompagnements*

*Frites maisons, Gratin de légumes saisonniers, Céréales, Salade verte*

## *Les Desserts*

Mousse vanillé à la crème de marrons .....	6,00 €
Dessert de saison.....	6,00 €
Crème de fromage blanc, coulis de fruits rouges.....	6,00 €
Sablé au chocolat.....	6,00 €
Rousquille Glacé en verrine.....	6,00 €
Glaces ou Sorbets 3 boules.....	6,00 €
Salade de Fruits de saison.....	6,00 €
Café gourmand.....	6,00 €
Plateau de Fromages.....	11,00 €

***Le menu du Jour (Midi) 16 €***

**Entrée du jour/ Plat du jour**

**ou Plat du jour dessert au choix**

**¼ de vin**

**Café**

***Menu Boniface 26 €***

**Poisson mariné du moment**

**ou 6 huîtres**

**ou Confit de foie de Lotte sur Toast**

~~~

**Tourteau**

**ou Calamar à la planxa**

**ou Rougets en filet planxa**

~~~

**Sablé au chocolat ou Salade de fruits épicée**

**ou Mousse vanillé de crème de marron**

***Menu Plaisir 36 €***

**Assiette de saumon**

**ou foie gras**

**ou 9 huîtres**

~~~

**Brochettes Noix St Jacques**

**ou Gambas sauvages**

~~~

**Dessert au choix (Sauf fromage)**

***Le Menu Moussaillon 7 €***

**Pané de colin, frites ou légumes Ou Steak haché, frites ou légumes**

~~~

**Glace**

## *Les Fruits de Mer*

### *Les huîtres*

#### *Leucate :*

La Parc Pedros, (médaille d'Or du Concours Général Agricole 2007)

Leucate spéciale ..... 14,00 € la Dz  
8,00 € les 6

#### *Marennes Oléron:*

(Laugier Goulevant)..... spéciale ..... 17,00 € la Dz  
9,00 € les 6

(Laugier Goulevant)..... pousse en claire ..... 21,00 € la Dz  
12,00 € les 6

#### *Bretagne :*

(Prat - Ar – Coum)..... spéciale ..... 18,00 € la Dz  
10,00 € les 6

Huîtres Plates de la Baie de Tralee ..... 21,00 € la Dz  
12,00 € les 6

### *Les Coquillages & Crustacés*

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Les moules (6 pièces) .....                 | 4,00 €   |
| Violet (la pièce).....                      | 3,50 €   |
| Les palourdes (6 pièces).....               | 5,00 €   |
| Clams (la pièce).....                       | 2,50 €   |
| Amandes (6 pièces).....                     | 5,00 €   |
| Vernis (la pièce).....                      | 2,50 €   |
| Praires (la pièce).....                     | 1,50 €   |
| Oursins (6 pièces).....                     | 10,00 €  |
| Homard breton entier (4/600g).....          | 36,00 €  |
| Langouste cuite (800/1200) pour 2 pers..... | 110,00 € |
| Tourteau (la pièce).....                    | 14,00 €  |

### *Nos plateaux*

Le Tout Huîtres..... 25,00 €

*Promenade chez les Producteurs (6 Parc Pedros, 6 Marennes, 6 Bretonnes)*

Le Balade en Mer (1 personne )..... 22,00 €

*(9 huîtres, 2 amandes, 4 palourdes, 4 crevettes, 6 bulots, 4 moules)*

Le Septième Vague (2 personnes)..... 58,00 €

*(18 huîtres, 8 palourdes, 4 amandes, 2 clams, 2 vernis, 8 crevettes, 12 bulots, 4 langoustines, 8 moules)*

Le Tout Crustacé cuit..... 42,00 €

*(1 Homard, 1 Tourteau, 6 bulots, 6 Crevettes Madagascar 30/ 40.*

*(La composition peut varier suivant les apports et la taille des coquillages)*