

LES FRUITS DE MER

HUÎTRES

Leucate Spéciales

PARC PEDROS

Production Olivier Boniface

"La vivacité de la Méditerranée"

Six: **9,00 €** Douze: **17,00 €**

Creuses de Bretagne

PRAT-AR-COUM

Production Yvon Madec

"Star de Carantec, dans la Baie de Morlaix"

Six: **10,00 €** Douze: **19,00 €**

Plates de Bretagne

ABER-VRACH

"Les fameuses plates d'Yvon Madec"

Six: **14,00 €** Douze: **27,00 €**

Marennes Oléron

Production Alain Laugier Goulevant

"Quatre générations d'ostréiculteurs
au service des huîtres"

FINES DE CLAIRE SPECIALE

Label Rouge

Six: **10,00 €** Douze: **19,00 €**

POUSSES EN CLAIRE

Elevage traditionnel en claires

Huîtres très charnues, avec une
longueur en bouche soutenue

De novembre à avril

Six: **12,00 €** Douze: **21,00 €**

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Moules (6 pièces)	4,00 €
Bulots (6 pièces)	5,00 €
Palourdes (6 pièces)	5,00 €
Amandes (6 pièces)	5,00 €
Praires (6 pièces)	9,00 €
Grosses crevettes Madagascar (6 pièces)	10,00 €
Oursins (d'octobre à avril-6 pièces)	15,00 €
Tourteau (la pièce)	15,00 €
Très gros tourteau (le Kg)	22,00 €

NOS PLATEAUX

BALADE EN MER

25,00 €

1 personne

9 huîtres

2 amandes

4 palourdes

4 crevettes

6 bulots

4 moules

TOUT HUÎTRE

27,00 €

1 personne

6 Parc Pedros

6 Marennes

6 Bretonnes

SEPTIEME VAGUE

58,00 €

2 personnes

18 huîtres

4 amandes

8 palourdes

12 bulots

8 moules

6 crevettes Madagascar

2 clams

2 vernis








Sans gluten-demandez notre pain spécial

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

La maison n'accepte plus les règlements par chèque

ENTRÉES

Soupe de poissons de roche	9,00 €	 
Rougets, congres, et poissons de saison, rouille, croûtons et fromage rapé		
Foie de Lotte confit NOUVEAU	9,00 €	
gros sel de Méditerranée, Toast		
Crabe gratiné à l'antillaise	10,00 €	
Chair de crabe cuite dans le lait de coco, parfumée au gingembre et au curry doux		
Sushi by Boni..... NOUVEAU	12,00 €	
Assiette découverte de poissons crus, Sashimi de thon et saumon, algues Wakamé et sushi		
El Pop Valencian	12,00 €	 
Tentacules de poulpes, snackés au jus de viande corsé		
Assiette ibérique et son pan tomate	12,00 €	
Epaule de porc ibérique D.O. Provincia los Pedroches (Cordou), 18 à 20 mois		
Assiette aux deux saumons	12,00 €	
Notre saumon fumé maison, accompagné de saumon gravlax mariné à l'aneth		
Trois Saint-Jacques gratinées au chorizo	13,00 €	
Grosses Saint-Jacques gratinées à la crème de chorizo		
Mariscade à partager..... NOUVEAU !	20,00 €	
Couteaux, palourdes, gambas, moules & calamars snackés pour attendre la suite!		






















PLATS

Moules-pommes frites marinières ou aïoli	15,00 €	 
Moules de bouchot, de pleine mer ou d'Espagne, suivant arrivage		
Chipirones plancha, aïoli noir	16,50 €	 
Petits calamars tendres accompagnés de persillade fraîche		
L'authentique tartare de thon façon brasserie	18,00 €	
200 grammes suivant arrivage, avec condiments et sauce, préparé sous vos yeux		
Fideuà de la mer	20,00 €	
Paëlla de vermicelles au poisson sauvage, coquillages, calamars et gambas		
Bourride de Poisson..... NOUVEAU	22,00 €	 
Filet de poisson mijoté dans une réduction de vin blanc, aïoli et légumes pot au feu		
Rôti de Cabillaud aux algues de Bretagne	22,00 €	
Nage de coquillages sur lit de légumes rôtis		
Faux filet de Rubia Gallega..... NOUVEAU	23,00 €	
Environ 250 grs, origine Espagne. Bœuf maturé entre 35 et 40 jours.		
Bouillabaisse à notre façon	23,00 €	
Lotte, filet de poisson, gambas, coquillages, pommes de terre, bouillon safrané, rouille		
Parillade de poissons du jour	25,00 €	 
Plus de 250 grammes de filets de poissons, avec gambas, calamar, couteau, palourdes, moules		
Pâtes à la Langouste	28,00 €	
les fameuses "Pasti a l'argusti a l'Alaccina" comme on les sert à Ajaccio, avec parmesan		

 **Pêche sauvage**  **Sans gluten-demandez notre pain spécial**
 Un supplément de 5€ pour le service sera appliqué si vous partagez un plat à deux

POISSONS

*La spécialité de la 7ème Vague... De l'étal à l'assiette!
Choisissez une des belles prises livrées chaque matin
Nos cuisiniers prépareront votre poisson à votre convenance
Nos serveurs se feront un plaisir d'en lever les filets*

Aile de raie	Au cours 
Bar	Au cours 
Barbue	Au cours 
Besugo	Au cours 
Daurade royale	Au cours 
Dorade grise	Au cours 
Dorade rose	Au cours 
Galinette	Au cours 
Grosses langoustines	Au cours 
Lieu jaune	Au cours 
Maquereau	Au cours 
Pageot	Au cours 
Rouget barbet	Au cours 
Saint-Pierre	Au cours 
Sar	Au cours 
Sardines	Au cours 
Sole	Au cours 
Thon rouge	Au cours 
Turbot	Au cours 
Homard breton plancha (le Kg)	60,00 € 
Langouste royale (le Kg)	150,00 € 

 **Pêche sauvage**  **Sans gluten-demandez notre pain spécial**

Tous nos plats sont accompagnés au choix de:

Légumes du jour

En fonction des saisons

Riz basmati aux légumes 

Ou riz du moment

Frites maison de pommes de terre bintje 

Salade mixte 

En fonction des saisons

(Accompagnement supplémentaire: **2,00 €**)

DESSERTS

Dessert du jour		6,00 €
Précisé par le serveur		
Tiramisu comme à Vérone	NOUVEAU	7,00 €
Parfumé au café et à l'Amaretto		
Royal Chocolat		7,00 €
Ganache montée au chocolat noir, feuilletine pralinée, biscuit dacquoise, glaçage chocolat		
Nougat Glacé	NOUVEAU	7,00 €
Amandes, pistaches, noisettes, miel et fruits confits		
Baba au vieux rhum ambré		8,00 €
Au sirop d'écorces d'agrumes et de vanille, chantilly		
Assiette de fromages		8,00 € 
Selon arrivage		
Café gourmand		8,00 €
Café accompagné de pâtisseries maison		

GLACES & SORBET* 3 BOULES **6,00 €**

Glaces et sorbets* artisanaux réalisés par un maître glacier

Barbe à papa	Mangue*	Menthe chocolat
Café gourmand	Turròn	Meringue
Cassis*	Réglisse NOUVEAU	Litchi* NOUVEAU
Chocolat	Kiwi* NOUVEAU	Noix de Pécan NOUVEAU
Citron vert*	Vanille	Pistache
Coco	Mojito*	Rhum raisin
Crème catalane	Framboise*	Rousquille catalane
Fraise des bois*		

COUPES DE GLACES **7,00 €**

Andalouse

Sorbets framboise, cassis, fraises, coulis de fruits rouges, chantilly & amandes

Bornéo

Mangue Coco, Kiwi, coulis passion, chantilly & amandes

Bounty

Chocolat, coco, coco rapé, sauce chocolat, amandes & chantilly

Chocolat liégeois

Vanille, chocolat, chantilly, sauce chocolat

Café liégeois

Vanille, café, chantilly, sauce moka

Dame blanche

Vanille, meringues, chantilly, coulis chocolat, amandes

Jardin d'Hiver **NOUVEAU**

Litchi, Meringue, Framboise, chantilly, amandes & coulis aux fruits rouges

Tentation **NOUVEAU**

Noix de Pécan, Vanille, Turròn, sauce caramel, chantilly, éclats de noisettes

After-eight

Deux boules de glace Menthe-chocolat & Get 27

Catalane

Crème catalane, rousquille, turròn, coulis caramel, rousquille biscuit, chantilly, amandes

Cubana

Une boule de sorbet Mojito et une boule de sorbet Citron Vert, trait de rhum blanc

Colonel

Deux boules de sorbet citron vert servies avec un trait de vodka

Sunshine **NOUVEAU**

Deux boules de sorbet au Litchi servies avec du Soho

NOS MENUS

Du lundi au vendredi à midi, quantités limitées

SUR LE POUCE **13,50 €**

Plat
du jour



Café

MENU DU JOUR **19,00 €**

Entrée et plat
ou
Plat et dessert



1/4 de vin
Café

MENU DU JOUR **23,00 €**


Entrée,
Plat,
Et dessert



1/4 de vin
Café

MENU MOUSSAILLON **9,00 €**


Tous les jours


Filet de poisson du jour 
sans peau ni arêtes

ou

Moules marinières 

ou

Steak haché 
150 Grs pur bœuf


Frites ou riz 




Glace

MENU BONIFACE **32,00 €**


Tous les jours

Saumon Fumé 
ou 6 huîtres
ou Assortiment de 6 sushis



Chipirones à la plancha 

ou

Tartare de Thon 

ou

Bourride de Poisson (supplément 3,00€)



Tous les desserts de la carte à 7,00 € au choix
Café

 **Sans gluten, demandez notre pain spécial**



Nos produits sont issus d'une pêche raisonnée et durable



Association Française des Maîtres Restaurateurs

Seul titre officiel accordé par l'état à la restauration,
Titre contrôlé par un organisme indépendant.



Tout est fait maison



Finissez votre plat ou votre vin chez vous:
Nous l'emballons!



Plats sans gluten.

Nous pouvons nous adapter aux autres allergies