

REDÉCOUVREZ LE PLAISIR DE MANGER AU CHAMPAGNE À PRIX EXCEPTIONNELS

Le Deutz Brut Classic (75 cl)	59 €
Bollinger Spécial Cuvée brut	89 €
Deutz brut rosé (75 cl)	99 €
Amour de Deutz (75 cl)	198 €

APÉRITIFS

La piscine Médélys (18 cl) <i>Champagne, zestes de citron, glaçons</i>	16 €
Mojito royal <i>Au champagne</i>	18 €
Cocktail Brocherie (18 cl)	16 €
Hugo Spritz (18 cl)	16 €
Coupe de champagne Deutz brut	14 €

LES ENTRÉES

Poêlée de calamars <i>En persillade</i>	26 €
Saumon Gravlax <i>Fromage blanc et ciboulette</i>	24 €
Soupe de poissons <i>Des pêcheurs</i>	24 €
La planche à partager (à partir de deux personnes) <i>Salade de poulpe, friture mixte, crevettes roses, salade d'artichauts, saumon gravlax</i>	27 € par personne
Carpaccio de Saint-Jacques <i>À la truffe & copeaux de parmesan</i>	34 €
Salade de poulpe <i>Sur carpaccio d'artichauts violets</i>	27 €
Salade d'artichauts violets	19 €
La belle friture mixte <i>Rougets, seiches, calamars, joëls, crevettes et artichauts</i>	29 €

LES VIANDES

Filet de bœuf Simmental <i>Sauce poivre ou béarnaise</i>	39 €
Tournedos Rossini, foie gras poêlé et truffe	49 €
Carré d'agneau français	48 €
Le chateaubriand <i>À partager pour deux personnes, sauce poivre ou béarnaise - 500 g</i>	44 € par personne

LES POISSONS

Selon arrivage

Lieu jaune de ligne, gratiné à la rouille et chair de crustacés	36 €
Dorade royale grillée française (environ 600-800 g)	39 €
Sole meunière française (environ 500-600 g)	49 €
Sole meunière française (environ 1 kg pour 2 personnes)	54 € par personne
Bar français en croûte de sel à l'estragon (environ 1,2 kg pour 2 personnes)	49 € par personne
Tronçon de turbot (environ 400 g) <i>Meunière ou poché sauce hollandaise</i>	48 €



Menu Marin

52 € par personne - à partir de 2 personnes

Succession de 5 petites entrées

Huitres et crevettes

Poisson Gravlax

Une entrée froide

Deux entrées chaudes

+

Choix de poissons du jour
selon arrivage

ou

Filet de bœuf sur la plancha
aux herbes ou béarnaise ou sauce poivre vert

+

Dessert

LA BOUILLABAISSE EN 2 SERVICES

(NOTRE SPÉCIALITÉ)

Aux cinq poissons. Minimum deux personnes

68 €
par personne

LA CORBEILLE DE POISSONS SAUVAGES

Selon arrivage, Atlantique ou Méditerranée. Poisson entier.
Grillé, à la provençale, poché ou en croûte de sel,
servi avec de la purée truffée.

14 €
les 100 g

NOS GARNITURES EN SUPPLÉMENT :

Belle poêlée
de légumes du moment
6 €

Purée truffée
6 €

POUR LES VÉGÉTARIENS

N'hésitez pas à demander
nos alternatives
végétariennes !

PAUSE DÉJEUNER À LA BROCHERIE

LES ENTRÉES

Assiette de fruits de mer

2 huîtres, 2 amandes, 1 palourde, 1 crevette

ou

Entrée chaude du jour

ou

Entrée froide du jour

LES PLATS

Poisson du jour

ou

Onglet de veau

AU CHOIX

1 entrée + 1 plat + 1 café ou thé + migniardise

ou

1 plat + 1 dessert + 1 café ou thé + migniardise

29 €
du lundi au vendredi hors jours fériés

LE VIVIER

Langouste rouge royale (100 g)	24 €
Homard bleu (100 g)	18 €

LES HUÎTRES

Marennes Oléron	
Fines de claire n°3 (les 6)	19 €
Fines de claire n°2 (les 6)	23 €
Méditerranée, l'étang de Thau	
La Réserve de Tarbouriech n°3, Le grand cru d'huîtres (les 6)	25 €
Huîtres d'exception, Les Spéciales	
Spéciales Gillardeau n°5 papillon (les 6)	22 €
Spéciales Gillardeau n°3+ (les 6)	34 €

LES COQUILLAGES

Moules d'Espagne (les 6)	9 €
Palourdes (les 6)	15 €
Clam (la pièce)	10 €
Bulots (environ 400 g)	18 €
Oursins (de novembre à avril - les 12)	

LES CRUSTACÉS

Crevettes roses Ayaba prestige 30/40 (les 8)	29 €
Crevettes grises (environ 150 g)	18 €
Tourteau femelle (environ 700 g)	29 €
Homard bleu (environ 500 g)	78 €