



lundi au vendredi de 11h à 17h

À LA CARTE

TARTARES ET FRUITS DE MER

CARTE

SAUMON DE L'ATLANTIQUE ET FRITES

Tobiko, avocat, et tempura / *Tobiko, avocado and tempura*

24

BOEUF CLASSIQUE ET FRITES / *Classic beef*

29

HUÎTRES FRAÎCHES

Selon l'arrivage / *Market availability*

PRIX DU MARCHÉ

Market

DEMI-HOMARD EN COQUILLE SUR GLACE

Aïoli maison et sauce au cognac / *Half lobster, Aioli mayo and cognac sauce*

20

COCKTAIL DE CREVETTES

Sauce au cognac / *Shrimp cocktail with cognac sauce*

18

MOULES POULETTE

Vin blanc, échalote, ail, thym et crème / *Mussel, White wine, shallots, thyme and cream*

16

LE PARISIEN (POUR 2 PERS)

½ homard, 4 crevettes, ceviche de pétoncles, salade de crabe, 6 palourdes assorties, 8 huîtres selon arrivage, ½ lb de moules

95

½ lobster, 4 shrimp, scallop ceviche, Crab salad, 6 shucked clams, 8 fresh shucked oysters, ½ lb mussels

NOS PLATS

CROQUE MADAME Classique

Jambon fumé à l'érable, fromage suisse, tomate fraîche et oeuf miroir servis avec frites ou salade
Smoked ham with maple swiss cheese, fresh tomato, fried egg served with frites or salad

16

STEAK FRITES NY

Surlonge USDA PRIME, beurre maître d'hôtel et frites
USDA PRIME New York Steak & frites, beurre maître d'hôtel

34

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE

Beurre citronné, câpres, quinoa et légume croquant
Skate wing, lemon butter, capers quinoa and vegetables

21

SOUPIÈRE DE FRUITS DE MER AU SAFRAN

Pétoncle, crevettes, saumon, poisson blanc / *Scallop, shrimp, salmon, white fish "soubière"*

30

NOS PETITS PLUS

FRITES DE L'ÎLE D'ORLÉANS *French fries*

5

PURÉE DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE *Truffle mashed potatoes*

6

POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS DU JOUR *Vegetables of the day*

5

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES *Sautéed wild mushroom*

8



Lundi au Vendredi de 11h à 15h

TABLE D'HÔTE

Du 28 Avril 2014 au 02 Mai 2014

ENTRÉES

	TABLE D'HÔTE INCLUS	CARTE
SOUPE DU MOMENT <i>Soup of the Day</i>		5
ENTRÉE DU JOUR <i>Entrée of the Day</i>	INCLUS	5
SALADE PANACHÉE , <i>suprême d'agrumes, pomme grenade, sumac / seasonal greens</i>	+5	8
CRAB-CAKE LPP <i>Sauce tartare, mâche / tartare sauce and mâche lettuce</i>	+8	14
SOUPE À L'OIGNON <i>onion soup</i>	+6	12
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT <i>Salmon tartare and avocado</i>	+6	12
FOIE GRAS AU TORCHON, MARMELADE AUX CINQ ÉPICES <i>Torchon foie gras, five spice marmelade</i>	+10	18

PLATS PRINCIPAUX 23

- «**FISH-N-CHIPS**», morue fraîche, sauce tartare, roquette
 , Fresh cod, tartar sauce, arugula
- GNOCCHI MAISON**, porc confit sous-vide 12 heures, armillaires, choux-kale, jus de veau à l'huile de truffe
 , confit pork cooked "sous vide" for 12 hours, sautéed kale, veal reduction with truffle oil
- ROASTBEEF**, jus au raifort, purée à la fleur d'ail, légumes rôtis aux herbes salées,
 , horseradish au jus, garlic flower mashed potatoes, roasted vegetables
- SALADE DE CREVETTES NORDIQUE**, concassé d'avocat, émulsion à l'aneth
FRESH NORDIC SHRIMP SALAD, avocado purée, dill mayonnaise

SUGGESTIONS DE VINS

Blanc : VDP de L Hérault, Domaine l'enclos de la croix 2012, **BIO** 10 le verre
Rouge: VDP de L Hérault, Domaine l'enclos de la croix 2012, **BIO** 10 le verre

DESSERTS

	TABLE D'HÔTE INCLUS	CARTE
Dessert du jour		4
Profiteroles	+3	7
Crème brûlée vanille	+5	9