



Tapas



CAMEMBERT RÔTI

Rôti au four, pesto
Accompagné de charcuterie et de mouillettes de pain

14€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Terrine du chasseur, Jambon cru serrano, saucisson,
jambon blanc, rosette, beurre demi sel et cornichons

26€



ACCRAS DE MORUE

Accras de morue, sauce chien

10€

LOBSTER ROLL

Pain brioché, mayo à la truffe noire, chair de
Homard, pickles et végétaux

22€





Les Coquillages



LES 12 HUÎTRES "FINE DE CLAIRE" N°3	19€
LES 24 HUÎTRES "FINE DE CLAIRE" N°3	36€
LES 12 HUÎTRES "GILLARDEAU" N°3	36€
L'ÉCAILLER	19€
6 huîtres, 6 moules, 2 amandes, 4 crevettes, 1 gambas, bulots	
LA SORTIE EN MER	36€
12 huîtres, 6 moules, 6 amandes, 6 crevettes, 2 gambas, bulots	
LE POINTU	47€
18 huîtres, 6 moules, 6 amandes, 6 crevettes, 2 gambas, bulots	
LE TÊTE À TÊTE	73€
24 huîtres, 12 moules, 6 amandes, 10 crevettes, 6 gambas, bulots	
L'AMIRAL	97€
36 huîtres, 18 moules, 12 amandes, 16 crevettes, 10 gambas, bulots	
LE VOILIER	122€
48 huîtres, 18 moules, 16 amandes, 16 crevettes, 10 gambas, bulots	
LE CHALUT	119€
24 huîtres, 18 huîtres "gillardeau", 12 moules, 10 amandes, 12 crevettes, 10 gambas, bulots	
LE ROYAL	93€
24 huîtres, 18 moules, 8 amandes, 10 crevettes, 8 gambas, 1 Tourteau, 6 langoustines, bulots	
LE SPÉCIAL ROTONDE	197€
48 huîtres, 24 moules, 16 amandes, 20 crevettes, 16 gambas, 2 Tourteaux, 1 homard, 6 langoustines, bulots	





Nos Cocktails



FIN DE JOURNÉE DIFFICILE 12€

Bière, sirop de gingembre, rhum, crème de fraise

MON CAPITAINE JACK 12€

Jack Honey, framboise, sirop de miel, citron, limonade

EN TOUTE DISCRÉTION 12€

Gin, Italicus, sirop de vanille, pamplemousse

LE MOJITO MENTHE 10€

LE MOJITO PASSION 11€

LE MOJITO FRAMBOISE 11€

LE SPRITZ ST GERMAIN 12€

LE SPRITZ APÉROL 10€

L'AMÉRICANO

Vermouth, Campari, Gin

VIRGIN MOJITO

VIRGIN COLADA

VIRGIN VIOLETTE

Jus de Fraise, Sirop de Violette, citron, Limonade

7€





Nos entrées

16€

LE SAUMON

Façon Gravlax, à la betterave
Houmous betterave et pickles

RAVIOLES DE GAMBAS

Emulsion à la bisque de Homard, parmesan en
copeaux

L'OEUF PARFAIT

Crème de cèpes, lard frit, et poireaux frits

LE MI-CUIT DE FOIE GRAS

Au whisky, madeleine chaude et confiture de
cerise noire

LA SALADE CAESAR

Salade romaine, poulet pané, sauce Caesar,
parmesan, anchois et croûtons

+ 2€

Prix TTC, service compris





Nos Viandes et Nos Poissons



25€

LE FILET DE BOEUF

Aux morilles, écrasé de pomme de terre à la truffe
Légumes rôtis

LE ROSSINI DE CANARD

Foie gras de canard poêlé, carottes et purée de
patate douce



DOS DE CABILLAUD

Cabillaud Skreï, croûte d'herbes, sabayon
champagne et comme une ratatouille

LE BURGER MONTAGNARD

Pain brioché, emmental, tomme de brebis, haché
de boeuf, oignons rouges, cheddar, salade, jambon
de Parme. Servi avec des frites

LA MARMITE DU PÊCHEUR

En croûte de pâte feuilletée, filets de poissons
selon arrivage, moules et gambas, soupe de
poisson de roche





Nos Douceurs

10€

LE COEUR COULANT

Au chocolat, coulant Nutella

LE CARPACCIO

D'ananas confit, chantilly

LE BABA Ô RHUM

à la vanille de Madagascar et rhum ambré,
chantilly

LE PAIN PERDU

Crème glacée à la vanille, caramel au beurre salé,
amandes effilées

LE CAFÉ GOURMAND

LE RHUM GOURMAND

+ 6€





Vos Pâtes à Partager



LES GNOCCHIS

Sauce cèpes et truffe noire, parmesan, lard frits et lamelles de truffe

25€/P

NOIX DE ST JACQUES ET GAMBAS

Réduction de poissons, tomates et persillade

31€/P

HOMARD ET SABAYON CHAMPAGNE

Bisque de homard, crème, persillade

48€/P





Nos Menus

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

- Plat du jour 10.9€
- Entrée du jour + plat du jour 16€
- Plat du jour + dessert du jour 16€
- Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour 18€

LE MERCREDI SOIR VIANDES À VOLONTÉ

38€

LE JEUDI COQUILLAGES À VOLONTÉ

35€

NOS MENUS:

ENTRÉE + PLAT

38€

PLAT + DESSERT

33€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

47€

MENU PITCHOUN

MINI CALAMARATA OU TENDERS FRITES + 1 BOULE DE
GLACE + 1 SOFT

20€



SUR RESERVATION