

LE BANC DE L'ÉCAILLER The oyster bar

Fermeture le 3 juillet et réouverture le lundi 5 Septembre

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines

58 € pour 1 pers.

Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Cillardeau n°3

Oysters selection:

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Cillardeau n°3

Café de la Paix

85 € pour 1 pers.

Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Cillardeau n°3

Coquillages et crustacés :

3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines,
3 amandes de mer, 3 crevettes roses,
crevettes grises, bulots

Oysters selection:

4 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 /
4 Cillardeau n°3

Shellfish and seafood:

3 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns,
3 dog cockles, 3 pink shrimps and
small grey shrimps, whelks

Opéra Royal

105 € pour 1 pers.

Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Cillardeau n°3

Coquillages et crustacés :

1/2 tourteau, 1/2 homard, 3 palourdes, 3 amandes de mer,
bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 6 crevettes roses

Oysters selection:

3 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Cillardeau n°3

Shellfish and seafood:

1/2 crab, 1/2 lobster 3 clams, 3 dog cockles, whelks,
grey shrimps, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps,
6 pink shrimps

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres (6 pièces) / Oysters (6 pieces)

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2 24 €

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°3 23 €

Spéciales Impératrice, Cap Ferret n°3 25 €

Spéciales Cillardeau, n°3 28 €

Spéciales Perle Blanche, n°2 31 €

Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250 g) / Whelks 13 €

Amandes de mer (6 pièces) / Dog cockles (6 pieces) 14 €

Palourdes (6 pièces) / Clams (6 pieces) 15 €

Crevettes grises / Grey shrimps 16 €

Bouquet de crevettes roses (12 pièces) 21 €

Bouquet of pink shrimps (12 pieces)

Tourteau (entier ou 1/2) 22 € / 11 €

Crab (whole or half)

Langoustines froides (6 pièces) 32 €

Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)

Homard froid (entier ou 1/2) 50 € / 25 €

Cold lobster (whole or half)

Toutes nos huîtres, coquillages et crustacés sont disponibles
sur place ou à emporter. La composition de notre plateau
peut être modifiée en fonction de nos arrivages.

All our oysters, shellfish and seafood are available to eat in
or to take away. The composition of our platter may vary
according to the availability of the products.

ENTRÉES / STARTERS

Homard Canadien	45
Haricots verts croquants en salade et salicorne, copeaux de pêches, vinaigrette à la moutarde Savora	
Canadian lobster	
Crunchy french green beans salad with samphire, peach shavings, Savora mustard dressing	
Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862»	22
Croûtons et comté	
French onion soup, “created in 1862”	
Croutons and comté cheese	
Cœur de saumon fumé norvégien	31
Crème double, citron noir d'Iran et blinis	
Norwegian smoked salmon	
Dill cream cheese, Iranian black lemon and blinis	
Foie gras de canard confit «Café de la Paix»	34
Chutney de poire à la vanille, pain de campagne toasté	
“Café de la Paix” confit of duck foie gras	
Pear and vanilla chutney, toasted country bread	
Douze escargots de Bourgogne en coquille « Maison de l'Escargot »	29
Beurre persillé	
Twelve Burgundy snails served in their shell	
Parsley butter	
Burrata à la crème d'olives vertes	26
Marmelade de tomates au basilic, tomates cerises en salade, brisures de parmesan	
Burrata with green olives cream	
Tomatoes marmalade with basil, cherry tomatoes salad, parmesan shavings	
Caviar Oscietre français - 30 g	150
Garniture de tradition, blinis	
French caviar - 30 g	
Traditional garnish, blinis	

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Tartare de thon albacore et concombre 34

Crème d'avocat aux algues wakame, pousses de coriandre et copeaux de radis croquants

Yellowfin tuna tartar and cucumber

Avocado cream with wakame seaweed, coriander sprouts and crunchy radish shavings

Filet de rouget barbet 35

Courgettes confites à l'huile d'olive, fleurs de courgette en tempura, frites de panisse, sauce vierge croquante

Fillet of red mullet

Confit zucchini, zucchini flowers tempura, chickpeas french fries, virgin sauce

Linguine aux crevettes «Obsiblu» et coques cuisinées façon marinière 37

Ail et persil, tartare d'algues

Linguine with "Obsiblu" shrimps and cockles cooked "marinière"-style

Garlic and parsley, seaweed tartar

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 71

Mousseline de pommes de terre au beurre frais

French sole, grilled or meuniere

Potatoes mousseline with fresh butter

PLATS / MAIN COURSES

Terre / Land

- Tartare de bœuf** 36
Pommes de terre frites et cœur de laitue, huile d'olive et citron
- Beef tartar**
French fries and lettuce with olive oil and lemon
- Côte de veau de race française rôtie au sautoir** 39
Tomates à la provençale et artichaut camus, jus de veau à l'ail confit
- French roasted veal chop**
Tomatoes and artichoke, veal juice with confit garlic
- Cœur de filet de bœuf cuit au poêlon** 44
Palets de pommes de terre fondants, cœur de sucrine, sauce Béarnaise
- Pan-fried beef fillet heart**
Buttered potatoes, little gem hearts, Béarnaise sauce
- Épaule d'agneau confite, côtelette grillée, jus aux épices d'Afrique du nord** 36
Compotée d'aubergines, coriandre et citron confit
- Confit lamb shoulder, grilled chop, North African spices juice**
Stewed eggplant, coriander and confit lemon

Végétal / Veggie

- Risotto à la tomate** 26
Tomates confites, basilic et olives noires «Taggiasche», émulsion au parmesan
- Tomato risotto**
Confit tomatoes, basil and "Taggiasche" black olives, parmesan

La ferme / The farm

- Fromage de «La Ferme d'Alexandre»** 12
Comté affiné AOP, pâte de coing, pain de campagne grillé ou Brebis Corse «Fleur du maquis», miel de châtaignier
- Cheese from "La Ferme d'Alexandre"**
Matured AOP comté, quince paste, toasted country bread or "Fleur du maquis" Corsican sheep cheese, chestnut honey

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

MENU DU MARCHÉ Market Menu

Menu fixe disponible hors week-end et jours fériés.
Fixed menu not available on weekends and bank holidays.

Entrée - Plat 45

Starter - Main Course

Plat - Dessert 45

Main Course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert 52

Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Suggestion du jour

Daily suggestion

ou/or

Burrata à la crème d'olives vertes

Marmelade de tomates au basilic, tomates cerises en salade, brisures de parmesan

Burrata with green olives cream

Tomatoes marmalade with basil, cherry tomatoes salad, parmesan shavings

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du jour

Daily suggestion

ou/or

Risotto à la tomate

Tomates confites, basilic et olives noires «Taggiasche», émulsion au parmesan

Tomato risotto

Confit tomatoes, basil and "Taggiasche" black olives, parmesan

DESSERT À LA CARTE / DESSERT FROM THE MENU

DESSERTS

15

Mille-feuille caramélisé

Crème intensément vanille

Caramelized mille-feuille

Vanilla cream

Opéra

Glaçage chocolat intense, crème au beurre café, ganache au chocolat noir,
biscuit génoise au chocolat imbibé au sirop de café

Chocolate icing, coffee buttercream, dark chocolate ganache,
chocolate sponge cake soaked in coffee syrup

Galet infiniment fraise

Mousse aux fraises, fraises fraîches et confites, jus de fraises intense,
sorbet yuzu, meringue croustillante

Strawberry biscuit

Strawberry mousse, fresh and candied strawberries, strawberry juice,
Yuzu sorbet, crispy meringue

Mille-feuille glacé

Glace à la fleur de lait, glace caramel à la fleur de sel, «Arlette» caramélisée,
sauce caramel, crème fouettée à la vanille

Frozen mille-feuille

Fior di latte ice cream, salted caramel ice cream, caramelized «Arlette»,
caramel sauce, vanilla whipped cream

Café Liégeois

Glace café, glace vanille, granité café expresso, grains de café,
tuile au café, crème fouettée à la vanille

Coffee ice cream, vanilla ice cream, espresso coffee granita, coffee beans,
coffee tuile biscuit, vanilla whipped cream

Salade de fruits rouges

Au sirop, sorbet citron vert

Red berries salad

Syrup, lime sorbet

Café et ses gourmandises

Coffee and its delicacies