



Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Nos Fruits de Mer



Entrées



Plats



Boissons



Desserts



Menus



Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Menus Classique



Menus du jour



Menus du mois



Menus de Noël





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Nos fruits de Mer

6 Huîtres

3 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
3 huîtres creuses de Bretagne n°3,
Pain de seigle, vinaigre aux échalotes

15,00€



12 Huîtres

6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
6 huîtres creuses de Bretagne n°3,
Pain de seigle, vinaigre aux échalotes

28,00€



Plateau du Matelot

3 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
3 huîtres creuses de Bretagne n°3,
10 crevettes roses, 100g de bulots,
3 Langoustines.

38,00€



Plateau de l'Ecailler

1/2 tourteau, 3 langoustines,
3 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
3 huitres creuses de Bretagne n°3,
10 crevettes roses, 30g de crevettes grises,
100g de bulots, 5 amandes de Mer.

58,00€



Le Royal (pour 2)

1 tourteau, 6 langoustines,
6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
6 huitres creuses de Bretagne n°3,
20 crevettes roses, 50g de crevettes grises,
200g de bulots, 10 amandes de Mer.

115,00€



L'Imperial (pour 2)

1 homard, 1 tourteau, 6 langoustines,
6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
6 huitres creuses de Bretagne n°3,
20 crevettes roses, 50g de crevettes grises,
200g de bulots, 10 amandes de Mer.





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Nos fruits de Mer

6 Huîtres



Fraîches et salées, nos huîtres sont servies sur un lit de glace pilée avec des quartiers de citron pour une touche d'acidité. Dégustez-les telles quelles ou accomitez-les de notre vinaigrette maison pour une expérience gustative encore plus riche.

15,00€

3 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
3 huîtres creuses de Bretagne n°3,
Pain de seigle, vinaigre aux échalotes

Allergènes présents dans le plat :



Ajouter le plat dans le panier



12 Huîtres

6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
6 huîtres creuses de Bretagne n°3,
Pain de seigle, vinaigre aux échalotes

28,00€

Plateau du Matelot

3 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
3 huîtres creuses de Bretagne n°3,
10 crevettes roses, 100g de bulots,
3 Langoustines.

38,00€

Plateau de l'Ecailler

1/2 tourteau, 3 langoustines,
3 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Entrées

Escalopes de Foie Gras Poêlée



Sur pommes-moires à la renverse

22,00€

Terrine de Foie Gras Maison



Confiture d'oignons

18,50€

L'œuf « Barras »



Œuf Mollet, Fricassée de Pleurotes,
Emulsion de pommes de terre Truffée

15,50€

Soupe de Poissons « de Roche »



Servie avec croûtons, aioli et rouille

15,50€

Tartare de Saumon et Avocat



Marinade aux Fines Herbes

17,50€





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Entrées

Escalopes de Foie Gras Poêlée



Cette entrée savoureuse offre des escalopes de foie gras poêlées à la perfection, servies sur un lit de pommes-moires caramélisées à la renverse. Le foie gras fond dans la bouche et se marie parfaitement avec la douceur et la texture des pommes-moires pour une expérience gustative inoubliable.

22.00€

Sur pommes-moires à la renverse

Allergènes présents dans le plat :



Ajouter le plat dans le panier



Terrine de Foie Gras Maison

Confiture d'oignons

18,50€



L'œuf « Barres »

Œuf Mollet, Fricassée de Pleurotes, Emulsion de pommes de terre Truffée

15,50€



Soupe de Poissons « de Roche »

Servie avec croûtons, aioli et rouille

15,50€



Tartare de Saumon et Avocat

Marinade aux Fines Herbes

17,50€





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Plats

Bourride de Baudroie

pommes vapeur



30,50€

Poêlée de Gambas en Persillade

Riz basmati



30,50€

Tartare de Boeuf

Pièce de bœuf dans le filet,
coupée au couteau.
Assaisonné par nos soins



22,00€

Tartare de Boeuf

Pièce de bœuf dans le filet,
coupée au couteau.
Assaisonné par nos soins



22,00€





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Plats

Bourride de Baudroie



Notre bourride de baudroie est un plat savoureux qui met en valeur la délicatesse de la lotte. Cuite dans un bouillon parfumé à l'ail et au safran, la baudroie est servie avec des pommes de terre vapeur pour compléter ce plat réconfortant. Une expérience culinaire authentique qui évoque les saveurs de la Provence.

30,50€



pommes vapeur

Ajouter le plat dans le panier



Poêlée de Gambas en Persillade

Riz basmati

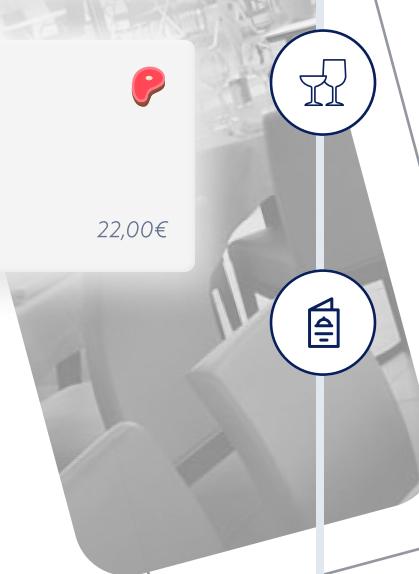
30,50€



Tartare de Boeuf

Pièce de bœuf dans le filet, coupée au couteau.
Assaisonné par nos soins

22,00€





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique



Desserts

Profiteroles au Chocolat Maison

Choux, glace vanille, sauce Chocolat



9,50€

Tiramisu Maison

Spéculoos et Caramel Beurre Salé



9,00€

Sorbet

Fraise,
Framboise,
Cassis,
Citron,
Poire,
Abricot,
Fruit de la Passion



1 boule : 2,50€
2 boules : 5,00€
3 boules : 7,00€





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique

Desserts

Profiteroles au Chocolat Maison



Nos profiteroles au chocolat maison sont un vrai délice pour les amateurs de dessert. Des choux frais et moelleux sont garnis de glace vanille onctueuse, puis arrosés d'une sauce au chocolat maison riche et indulgente. Un dessert irrésistible pour terminer votre repas en beauté.

9,50€

Choux, glace vanille, sauce Chocolat

Ajouter le plat dans le panier



Tiramisu Maison

Spéculoos et Caramel Beurre Salé

9,00€

Sorbet

Fraise,
Framboise,
Cassis,
Citron,
Poire,
Abricot,
Fruit de la Passion

1 boule : 2,50€
2 boules : 5,00€
3 boules : 7,00€





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique

Boissons

Jus

Pomme pulpé
Pomme filtré
Pomme cassis
Pomme Menthe
Pomme Cerise Griotte
Pomme Vanille

Pomme Cannelle
Abricot
Fraise
Orange
Tomate
Poire

3,90€



Bières blondes

Heineken
Kronenbourg 1664
Stella Artois
Hoegaarden
Leffe Blonde

Grimbergen Blonde
La Chouffe
Duvel
Chimay Dorée
Affligem Blond

6,90€



Bières brunes

Guinness
Kasteel Donker
Chimay Bleue
Rochefort 10
Westvleteren 12
La Trappe Quadrupel

Orval
Grimbergen Double
Leffe Brune
Saint Bernardus

8,90€





Les Pieds dans l'eau

traditionnel et authentique

Boissons

Jus



Nous proposons une sélection de jus de fruits frais et savoureux pour accompagner votre repas. Choisissez parmi notre choix de jus de pomme, abricot, fraise, orange, tomate ou poire pour une boisson rafraîchissante et délicieuse. Tous nos jus sont préparés avec des fruits frais et de qualité pour une expérience gustative exceptionnelle.



3,90€

Pomme pulpé, Pomme filtré, Pomme cassis, Pomme Menthe, Pomme Cerise Griotte, Pomme Vanille, Pomme Cannelle, Abricot, Fraise, Orange, Tomate, Poire

Ajouter le plat dans le panier



Bières blondes

Heineken
Kronenbourg 1664
Stella Artois
Hoegaarden
Leffe Blonde

Grimbergen Blonde
La Chouffe
Duvel
Chimay Dorée
Affligem Blond

6,90€



Bières brunes

Guinness
Kasteel Donker
Chimay Bleue
Rochefort 10
Westvleteren 12
La Trappe Quadrupel

Orval
Grimbergen Double
Leffe Brune
Saint Bernardus

8,90€





Rechercher un plat avec un mot clé ...



Filtrer



Régimes alimentaire



Omnivore



Végé



Végan

(Détail)



Allergènes

(cochez pour ne plus voir les plats concernés)



Céréales



Crustacés



Oeufs



Poissons



Amandes



Moutarde



G. de sésames



SO2



Céleri



Soja



Mollusques



Arachides



Lait



Lupin

Ajouter le plat dans le panier



12 Huîtres

6 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
6 huîtres creuses de Bretagne n°3,
Pain de seigle, vinaigre aux échalotes

28,00€



Plateau du Matelot

3 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,
3 huîtres creuses de Bretagne n°3,
10 crevettes roses, 100g de bulots,
3 Langoustines.

38,00€



Plateau de l'Ecailler

1/2 tourteau, 3 langoustines,
3 huîtres Marennes Oléron fines de claire n°3,

