

Nos Fruits de mer - Seafood - 海鲜类

| | Les 3 | Les 6 |
|--|--------------|----------------|
| Les fines de Claire N°3 - <i>Claire Oysters (No.3)</i> - 克莱尔生蚝 (3号) | 8,00€ | 14,00€ |
| Les spéciales Gillardeau N°3 - <i>Gillardeau Oysters (No.3)</i> - 吉拉多生蚝 (3号) | 11,00€ | 20,00€ |
| Bulots (environ 300g) - <i>Whelks (300 grams)</i> - 田螺 (300克) | | 8,00€ |
| Crevettes roses (200g) - <i>Pink shrimp</i> - 带头虾 | | 15,00€ |
| | Demi | Entier |
| | Half portion | Entire portion |
| | 半只 | 一只 |
| Homard Canadien (500g à 600g) - <i>Canadian Lobster</i> - 加拿大龙虾 | 15,00€ | 28,00 €/p |
| Tourteau - <i>Crab</i> - 螃蟹 | 11,00€ | 19,00 €/p |



La maison n'est pas responsable de vos pertes et vols
Les paiements par chèque ne sont pas acceptés

PRIX NETS

Les Compositions chaudes

Hot seafood composition

海鲜拼盘 (热)

Le plateau Signature - 58,00€

Signature Composition - 58,00€

特制海鲜拼盘 - 58,00€

Pour 2 personnes-Servi chaud

for 2 person-Served hot

2位用

1 homard entier

1 Canadian Lobster

1只加拿大龙虾

4 gambas

4 Prawns

4只明虾

Brochette d'encornets et noix de Saint-Jacques

Squid and scallops kebab

带子，尤鱼串

Moule +/- 400 gr

Mussels (+/- 400 grams)

清口 (大约400克)

Pomme de terre grenaille

Potatoes

土豆

Brocolis

Broccoli

西兰花



Les Compositions chaudes

Hot seafood composition

海鲜拼盘 (热)

Le plateau Signature - 116,00€

Signature Composition - 116,00€

特制海鲜拼盘 - 116,00€

Pour 4 personnes-Servi chaud

for 4 person-Served hot

4位用

2 homard entier

2 Canadian Lobster

2只加拿大龙虾

8 gambas

8 Prawns

8只明虾

Brochette d'encornets et noix de Saint-Jacques

Squid and scallops kebab

带子，尤鱼串

Moule +/- 800 gr

Mussels (+/- 800 grams)

清口 (大约800克)

Pomme de terre grenaille

Potatoes

土豆

Brocolis

Broccoli

西兰花



Nous pouvons ajuster les plateaux selon le nombre de convives

We can adjust our platter depending on the guest number

La maison n'est pas responsable de vos pertes et vols

Les paiements par chèque ne sont pas acceptés

PRIX NETS

Nos Entrées - Starter - 前菜

| | | |
|--|----------|--------|
| Bisque de Homard maison-croûtons & sa rouille | | 9,00€ |
| <i>Homemade lobster bisque - croutons and rouille - 特制龙虾浓汤</i> | | |
| Soupe à l'oignon-sa croûte gratinée | | 7,00€ |
| <i>French crusted onion soup - 法式焗洋葱汤</i> | | |
| Gros escargots de Bourgogne-beurre maître d'hôtel | (les 6) | 7,00€ |
| <i>Grilled giant snails - 烤蜗牛</i> | (les 12) | 12,00€ |
| | | |
| Foie gras maison au porto et son toast-réduction balsamique | | 13,00€ |
| <i>Homemade foie gras, porto and toast - 特制法式鹅肝酱</i> | | |
| Millefeuille de betterave et ricotta-ciboulette, échalotte | | 7,00€ |
| <i>Beetroot and ricotta napoleon - 蔬菜奶酪沙拉</i> | | |
| Cassolette de fruits de mer-à la provençale | | 10,00€ |
| <i>Mix seafood cassolette - provençal sauce - 普罗旺斯海鲜锅</i> | | |
| Oeuf poché au épinard -crème safranée | | 8,00€ |
| <i>Poched egg with spinach and bechamel - 菠菜水煮蛋</i> | | |
| Salade de la mer -crevettes roses, gambas, saumon | | 12,00€ |
| <i>Seafood salade - shrimps, prawns, smoked salmon - 海鲜沙拉</i> | | |



La maison n'est pas responsable de vos pertes et vols
Les paiements par chèque ne sont pas acceptés

PRIX NETS

Nos Plats - Main course - 主菜

| | |
|--|---------|
| Sole meunière-beurre citroné-riz | 29,00€ |
| <i>Grilled sole with lemon and butter - rice - 龙利鱼</i> | |
| Saint-Jacques à la sauce foie gras-légumes | 25,00€ |
| <i>Roasted scallops with Foie gras sauce - vegetables - 带子鹅肝酱</i> | |
| Saint-Jacques snacké - beurre maître d'hôtel-légumes | 25,00€ |
| <i>Roasted scallops with garlic and parsley - vegetables - 蒜油烤带子</i> | |
| Gambas flambées - riz rouge | 22,00€ |
| <i>Flambéed prawns - red rice - 酒烧明虾</i> | |
| Selle d'agneau farcie aux champignons - persillade et dés de foie gras-légumes | 22,00€ |
| <i>Saddle of lamb stuffed with mushrooms - foie gras and vegetables - 鹅肝酱焗羊排</i> | |
| Homard bleu de notre vivier-garniture au choix | Selon S |
| <i>Grilled blue lobster - 蓝龙虾</i> | |
| Homard Canadien de notre vivier-garniture au choix | 30,00€ |
| <i>Grilled canadian lobster - 加拿大龙虾</i> | |
| Bar entier rôti-endives braisées | 21,00€ |
| <i>Roast seabass - stewed scarole - 巴鱼</i> | |
| Risotto de la mer-crème et parmesan | 17,00€ |
| <i>Seafood risotto - cream and parmesan - 海鲜烩饭</i> | |



La maison n'est pas responsable de vos pertes et vols
Les paiements par chèque ne sont pas acceptés

PRIX NETS

Nos Grillades - Barbecue - 牛肉类

Entrecôte de boeuf grillée-sauce poivre-300gr-frites & légumes

20,00€

Rib steak with vegetables and fries - 牛排

Filet de Boeuf sauce champignons-frites & légumes

24,00€

Tenderloin, mushroom sauce with vegetables and fries - 菲力



Nos Brochettes - Kebab - 串烧类

Brochette de Gambas-frites & légumes

22,00€

Black tiger giant prawns kebab with fries and vegetables - 串烧明虾

Brochette d'encornets-frites & légumes

16,00€

Squid kebab with fries and vegetables - 串烧鱿鱼

Brochette de Saint-Jacques-frites & légumes

25,00€

Scallops kebab with fries and vegetables - 串烧带子

Brochette Mixte (Saint-jacques , Encornets & Gambas) - frites & légumes

23,00€

Mix kebab (scallops, giant prawns and squid) with fries and vegetables - 串烧海鲜

Nos Burgers - Burgers - 汉堡类

Le cheeseburger-steack haché français,comté,oignons frits,salade,tomate-frites

17,00€

French cheeseburger - 牛肉芝士汉堡

Burger de homard-chair de homard, roastie, tomate et sauce cocktail-frites

22,00€

Lobster burger - 龙虾汉堡

Nos Moules- Mussels - 清口 - 1公斤

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Moules Marinière | 13,80€ |
| <i>Marinated mussels - 熬泡清口</i> | |
| Moules à la crème et lardons | 14,80€ |
| <i>Cream and bacon mussels- 熏肉清口</i> | |
| Moules au bleu | 13,80€ |
| <i>Blue cheese mussels - 奶酪清口</i> | |

Nos Desserts - Desserts - 甜品

| | |
|---|--------|
| Mi-cuit au chocolat-glace vanille | 8,00€ |
| <i>Lava cake with vanilla ice cream - 巧克力蛋糕与香草冰淇淋</i> | |
| Poire Belle Hélène | 8,00€ |
| <i>Belle Hélène pear - poched pear- chocolat- whip cream - 香草雪梨圣代</i> | |
| Millefeuille à la vanille | 8,00€ |
| <i>Vanilla millefeuille - 千层糕</i> | |
| Notre café gourmand | 9,00€ |
| <i>Gourmet coffee - 咖啡与综合甜品</i> | |
| Crêpes dans son beurre suzette flambées au Grand-Marnier à votre table | 10,00€ |
| <i>Grand Marnier Blazed Suzette pancakes - flambéed at your table - 酒烧可丽饼</i> | |



| | |
|----------------------|-------|
| Nos Softs | |
| Coca-cola-33cl | 3,90€ |
| Jus de fruits-25cl | 3,70€ |
| Nos verres de vin | |
| Chables-12,50cl | 6,40€ |
| Vacqueras-12,50cl | 5,90€ |
| Nos boissons chaudes | |
| Café | 2,60€ |
| Thé | 3,50€ |

Menu Enfant à 10,90€ - Menu for Children - 儿童套餐

Plats au choix: - Main Course (choose one) - 主菜三选一

Burger enfant - Children burger - 儿童汉堡

FishnChips - FishnChips - 炸鱼饼

Steak Haché - Chopped steak - 牛扒

Accompagné de frites - comes with fries

Boissons au choix: - Drinks (choose one) - 饮料三选一

Coca-Cola ou Jus d'orange - Coca-Cola or Orange juice - 可乐, 石榴水

ou Grenadine à l'eau - or Grenadine water - 橙汁

Une boule de glace: - One scoop of icecream - 冰激凌

-vanille - vanilla - 香草

-fraise - strawberry - 草莓

-chocolat - chocolate - 巧克力

Nos menus - Set menus - 套餐

Menu 38,80 euros / personne

Foie gras maison au porto et son toast-réduction balsamique

Homemade foie gras, porto and toast - 法式鹅肝酱

Saint-Jacques snacké - beurre maître d'hôtel

Roasted scallops with garlic and parsley - vegetables - 蒜油烤带子

Filet de Boeuf sauce champignons

Tenderloin, mushroom sauce with vegetables and fries - 菲力牛排蘑菇汁

Dessert du jour

Dessert of the day - 甜品

Menu 52,80 euros / personne

Foie gras maison au porto et son toast-réduction balsamique

Homemade foie gras, porto and toast - 法式鹅肝酱

Saint-Jacques snacké - beurre maître d'hôtel

Roasted scallops with garlic and parsley - vegetables - 蒜油烤带子

Demi homard snacké

Half a grilled lobster - 加拿大龙虾半只

Filet de Boeuf sauce champignons

Tenderloin, mushroom sauce with vegetables and fries - 菲力牛排蘑菇汁

Dessert du jour

Dessert of the day - 甜品