## Nos Fruits de mer - Seafood - 海鲜美

Homard Canadien (500g à 600g) - Canadian Lobster - 加拿大龙虾

	Les 3	Les 6
Les fines de Claire N°3 - Claire Oysters (No.3) - 克莱尔生蚝(3号) Les spéciales Gillardeau N°3 - Gillardeau Oysters (No.3) - 吉拉多生蚝(3号)	8,00€ 11,00€	14,00€ 20,00€
Bulots (environ 300g) - Whelks (300 grams) - 田螺(300克) Crevettes roses (200g) - Pink shrimp - 带头虾		8,00€ 15,00€
<b>Demi</b> Half portion 半只	Enti	Entier re portion 一只



Tourteau - Crab - 螃蟹



15,00€

11,00€

28,00 €/p

19,00 €/p

# 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,尤魚串

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,尤魚串

Moule +- 800 gr

Mussels (+/- 800 grams)

清口 (大约800克)

Pomme de terre grenaille

**Potatoes** 

土豆

**Brocolis** 

Broccoli

西兰花

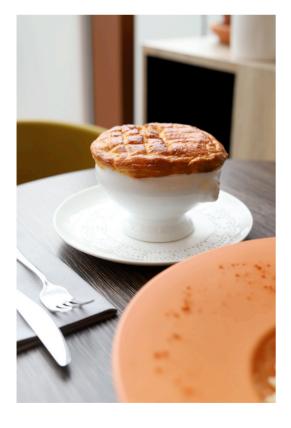




Nous pouvons ajuster les plateaux selon le nombre de convives We can adjust our platter depending on the guest number

# Nos Entrées - Starter - 葡菜

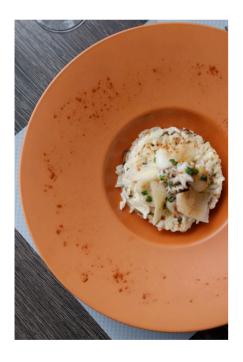
Bisque de Homard maison-croûtons & sa rouille Homemade lobster bisque - croutons and rouille - 特制龙虾浓汤		9,00€
Soupe à l'oignon-sa croûte gratinée French crusted oinon soup - 法式焗洋葱汤		7,00€
Gros escargots de Bourgogne-beurre maître d'hôtel Grilled giant snails - 烤蜗牛	(les 6) (les 12)	7,00€ 12,00€
Foie gras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

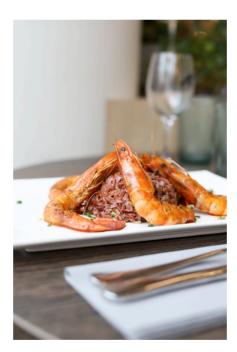




# Nos Plats - Main course - 主 菜

Sole meunière-beurre citroné-riz Grilled sole with lemon and butter - rice -龙利鱼	29,00€
Saint-Jacques à la sauce foie gras-légumes	25,00€
Roasted scallops with Foie gras sauce - vegetables - 带子鹅肝酱	
Saint-Jacques snacké - beurre maître d'hôtel-légumes	25,00€
Roasted scallops with garlic and parsley - vegetables - 蒜油烤带子	22.000
Gambas flambées - riz rouge	22,00€
Flambed prawns - red rice - 酒烧明虾	22.006
Selle d'agneau farcie aux champignons - persillade et dés de foie gras-légumes	22,00€
Saddle of lamb stuffed with mushrooms - foie gras and vegetables - 鹅肝酱焗羊排	Selon S
Homard bleu de notre vivier-garniture au choix	361011 3
Grilled blue lobster - 蓝龙虾	30,00€
Homard Canadien de notre vivier-garniture au choix	30,00€
Grilled canadian lobster - 加拿大龙虾	21,00€
Bar entier rôti-endives braisées	21,000
Roast seabass - stewed scarole - 巴鱼	17,00€
Risotto de la mer-crème et parmesan	17,000
Seafood risotto - cream and parmesan - 海鲜烩饭	







## Nos Grillades - Barbecue - 牛肉类

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

Rib steak with vegetables and fries - 牛排

Filet de Boeuf sauce champignons-frites & légumes

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 praxns 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 - 清ロ - 1公斤

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

### Nos Desserts - Desserts - 翻品

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







Nos Softs
Coca-cola-33cl
Jus de fruits-25cl
Nos verres de vin
Chables-12,50cl
Vacqueras-12,50cl
Nos boissons chaudes
Café
Thé

3,90€ 3,70€ 6,40€ 5,90€ 2,60€ 3,50€

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

### Plats au choix: - Main Course (choose one) - 主菜三这一

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) - 快料三这一

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 - 菲力牛排磨菇汁

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 - 菲力牛排磨菇汁

Dessert du jour

Dessert of the day - 甜品