

LES PÊCHEURS BAR

— DE 15H À 19H —

Aïoli moderne au siphon, légumes de saison cuits vapeur
Modern aioli sauce, steamed seasonal vegetables
14 euros

Toast de brioche maison avec gambas, pleurotes et lard
Prawns toast: homemade brioche with prawns, oyster mushrooms and lard
20 euros

Terrine de lapin, romarin et abricots secs, brioche maison
Rabbit terrine, rosemary and apricots, homemade brioche
16 euros

Sélection de fromages fermiers, miel et confiture
Selection of fine farm French Cheeses, honey and jam
12 euros

CAVIAR D'AQUITAINE

N°3 - Gourmand, subtil, fine point iodée
N°3 - gourmand, subtle, iodine fine point

10 GRS
30 GRS

36 euros
90 euros

GRAND CRU

PLATEAU DÉCOUVERTE

36 euros

Huîtres fines de claire BIO n°2 (4), Crevettes roses BIO (4), Palourdes (4), Langoustine (2)
Organic oysters fines de claire n°2 (4), organic pink prawns (4), clams (4), scampis (2)

PLATEAU DÉGUSTATION

90 euros

Huîtres gillardeau n.3 (8), Langoustines (2), Crevettes roses BIO (8), Palourdes (8)
Oysters gillardeau n.3 (8), scampis (2), organic pink prawns (8), Clams (8)



FROMAGE ET DESSERTS / CHEESES & DESSERTS

● ● Sélection de fromages fermiers, miel et confiture

Selection of fine farm French Cheeses, honey and jam
12 euros

Madeleine au thé noir, crème anglaise à l'orange

Black tea madeleine cake, orange Custard
10 euros

Tarte au citron de Menton, sablé aux amandes, mousse au Limoncello

Menton Lemon cake, almond biscuits, Limoncello mousse
12 euros

Choux craquelin au cacao, crème au chocolat noir, chantilly vanille, noisettes

Cocoa crack buns, dark chocolate cream, vanilla Chantilly cream, caramelized hazelnuts
12 euros

● Glace de la Maison Néron et meringues maison

Maison Néron ice-cream and homemade meringues
10 euros

MENU DECOUVERTE

Entrée, plat et dessert 34 euros / *Starter, main course and dessert 34 euros*

● ● Aïoli moderne au siphon, légumes de saison cuits à la vapeur

Modern aioli sauce, steamed seasonal vegetables

Spaghetti en sauce d'huîtres et bergamote, algues frites

Spaghetti in oyster and bergamot sauce, fried seaweed

Madeleine au thé noir, crème anglaise à l'orange

Black tea madeleine cake, orange Custard

MENU ENFANT

Plat et dessert 16 euros / *Main course and dessert 16 euros*

● Filet de poisson et panisse au citron / *Fish Fillet and lemon panisse* ou

● Spaghetti beurre et Parmigiano / *Butter and Parmigiano Spaghetti*

Choux au chocolat / *Chocolate dessert*



ENTRÉES / STARTERS

- La véritable soupe de poissons de roche pêchés par Steve Molinari, croûtons de pain au levain, rouille, aioli, sauce à l'ail noir

*The traditional Fish Soup of rockfish from Nice fisherman Steve Molinari
Levain bread croutons, rouille sauce, aioli sauce, black garlic sauce
15 euros*

- ● Aioli moderne au siphon, légumes de saison cuits à la vapeur

*Modern aioli sauce, steamed seasonal vegetables
15 euros*

Toast de brioche maison avec gambas, pleurotes et lard

*Prawns toast: homemade brioche with prawns,
oyster mushrooms and lard
20 euros*

- Filet de maquereaux poché puis fumé, salade de chou-fleur au sésame et citron, sauce yaourt

*Poached and then smoked mackerel fillet, cauliflower salad
with sesame and lemon, yogurt sauce
18 euros*

- ● Terrine de lapin, romarin et abricots secs, brioche maison

*Rabbit terrine, rosemary and apricots, homemade brioche
16 euros*



HUÎTRES

les 6 1/2 dozen

Fines de Claire BIO n°2 **19 euros**
Riches en eau et équilibrées en saveurs, peu grasses
Organic fines de claire n°2
Meaty, low fat

Spéciales Gillardeau n°3 **36 euros**
Chair généreuse, saveur délicate, longueur en bouche
Special gillardeau n°3
Generous flesh, delicate flavor, length in mouth

CAVIAR D'AQUITAINE

N°3 - Gourmand, subtil, fine point iodée
Servi avec blinis maison au sarrasin, crème d'Isigny à la ciboulette
N°3 - gourmand, subtiles, iodine fine point
Served with home-made buckwheat blinis, chives cream of isigny

10 GR **36 euros**
30 GR **90 euros**

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Crevettes roses BIO de madagascar (6) **18 euros**
Organic pink prawns from madagascar (1/2 dozen)

Langoustines cuites à l'eau de mer (6) **28 euros**
Scampis cooked in sea water (1/2 dozen)

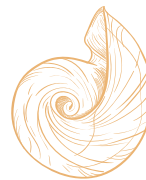
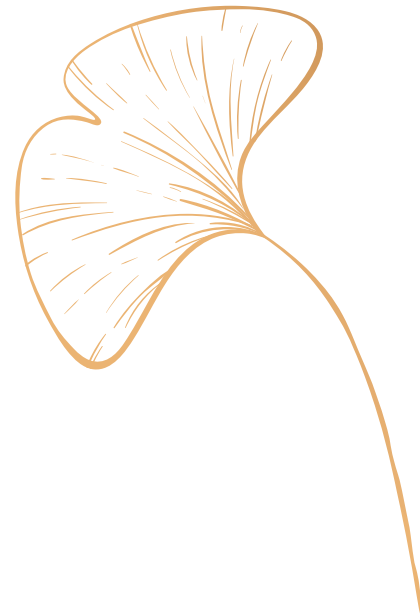
Couteaux gratinés amandes, citron, fenouil et pastis **15 euros**
Razor clams gratin with almonds, lemon, fennel and pastis

GRAND CRU

PLATEAU DÉCOUVERTE **38 euros**
Huîtres Fines de claire BIO n°2 (4),
Crevettes roses BIO (4), Palourdes (6), Langoustines (2)
Organic oysters fines de claire n°2 (4), organic pink prawns (4),
clams (4), scampis (2)

PLATEAU DÉGUSTATION **88 euros**
Huîtres Gillardeau n.3 (8), Langoustines (2),
Crevettes roses BIO (8), Palourdes (8)
Oysters gillardeau n.3 (8), scampis (2), organic pink prawns (8),
Clams (8)

Avec Caviar d'Aquitaine N.3 10 Gr **118 euros**



PLATS / MAIN COURSES

● Notre spécialité depuis 1989

La Bouillabaisse : le poisson avec le soleil

Filets de poissons selon la pêche du jour, jus de poisson safrané, pommes de terre au fenouil et safran, chips de pain et rouille maison

Fish fillets as the catch of the day, saffron fish soup, fennel and saffron potatoes, levain bread croutons, homemade rouille sauce

45 euros

● Risotto Carnaroli au beurre de crustacés, herbes fines et homard du vivier (pour deux personnes)

Carnaroli risotto with crustaceans butter, fine herbs and in-house breed lobster (for 2 pp.)

65 euros

● Homard du vivier rôti en carapace avec panure aux agrumes, sauté de légumes au goût provençal

In-house breed lobster roasted in shell with citrus fruit breading, Provençal sautéed vegetables

58 euros

● Spaghetti en sauce d'huîtres et bergamote, algues frites

Spaghetti in oyster and bergamot sauce, fried seaweed

22 euros

●● Filet de poisson selon arrivage cuit à la plancha en nage de fruits de mer, panisse maison au citron

Fish fillets as the catch of the day cooked a la plancha in seafood sauce, homemade lemon panisse

25 euros

●● Poisson entier selon arrivage cuit sur le sel de mer de Guérande farci de tomates séchées, basilic, câpres et citron, artichauts barigoule

Whole fish as the catch of the day, cooked on Guérande sea salt stuffed with sundried tomatoes, basil, capers and lemon, barigoule artichokes

30 euros

●● Suprême de pintade farci au lard et agrumes, oignons caramélisés et pommes de terre grenaille

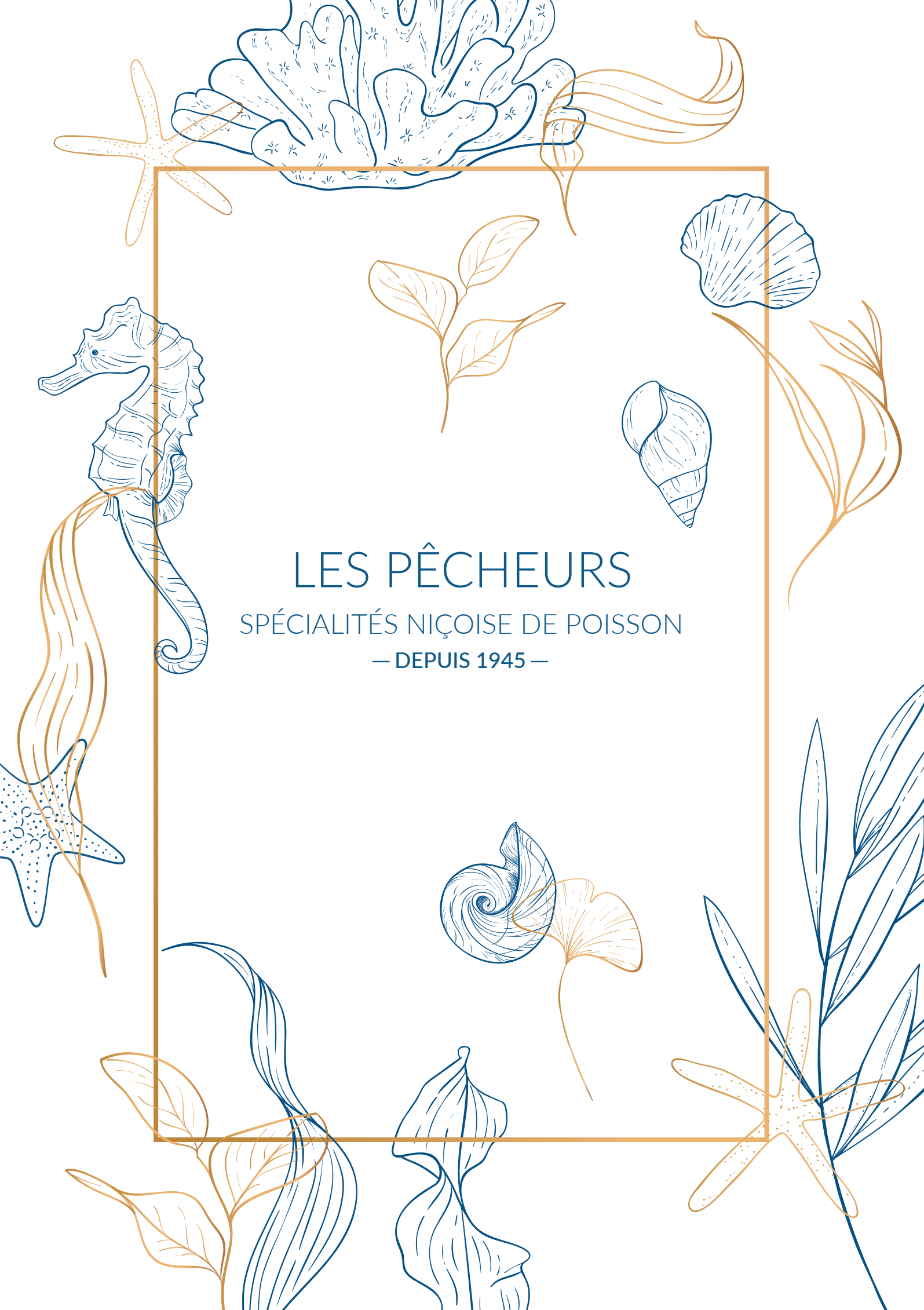
Guinea fowl supreme stuffed with bacon and citrus, caramelized onions and Grenaille potatoes

24 euros

●● Oeuf BIO cuisson basse température, salsifis rôtis au beurre, fondue de Parmigiano Reggiano, crumble de Parmigiano

Organic egg low temperature cooked, roasted salsifis with butter, fondue of Parmigiano Reggiano, crumble of Parmigiano

18 euros



LES PÊCHEURS
SPÉCIALITÉS NIÇOISE DE POISSON
— DEPUIS 1945 —