

NOS APERITIFS EXCLUSIFS : LES COCKTAILS DE LA MER
OUR EXCLUSIVE APERITIFS : SEA COCKTAILS

À déguster avec tartine gastronomique de la mer (ou de terre)
To be tasted with a gourmet seafood toast (or land specialty toast)

- *Cocktail Les Pêcheurs* 15 €
Prosecco, gin, jus d'huitres, citron
Prosecco, gin, oyster juice, lemon

- *Cocktail Le Marin* 15 €
Gin Tonic avec Gin spécial infusé maison aux algues marines
Gin Tonic with own Infused Seaweed Gin

- *Cocktail Le Crustacé* 15 €
Sidécarr classique (Cointreau, cognac, citron) avec bisque de crustacés
Classic sidécarr (Cointreau, cognac, lemon) with crustacean bisque.

AUTRES APERITIFS
OTHER APERITIFS

Toute autre sélection classique d'apéritifs, disponible à choisir dans notre Carte Boissons
Any other classic selection of Aperitifs, available to choose from our Drink Menu

LA CARTE

MENU

Nos recettes sont cuisinées avec l'huile d'olive extra vierge « Les Pêcheurs » de notre production version légère et parfumée.

Vous pouvez également assaisonner tous nos plats en salle avec sa version intense.

Disponible à l'achat en bouteille de 0,5 litre

All our recipes are cooked with the exclusive *Les Pêcheurs* extra-virgin olive oil self-produced light and fragrant version and you can dress all our dishes with the intense version.

Available for purchase in half liter glass bottle

NOS FRUITS DE MER

OUR SEAFOOD

Huîtres Fines de Claire N°2, les 6 23 €
Oysters Fines de Claire N°2, ½ dozen

Crevettes roses « Perle de corail » de Malaisie, mayonnaise au basilic, les 6 22 €
Pink Prawns from Malaysia (1/2 dozen), basil mayonnaise

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

OUR SEAFOOD PLATTERS

Le Plateau Plaisir/Tasting Platter: (1 personne/person) 38 €
6 huîtres/Oysters fines de claire N°2, 4 crevettes roses /Pink Prawns
8 palourdes/Small Clams, 8 moules/mussels

Le Plateau Gourmand/Gourmand Platter: (2 personne/ persons) 83 €
12 huîtres/Oysters fines de claire N°2, 8 crevettes roses/ Pink Prawns,
20 palourdes/Small Clams, 20 moules/mussels

Le Plateau Royal/Royal Platter: 160 €
12 huîtres/Oysters fines de claire N°2, 20 palourdes/Small Clams,
10 crevettes roses/Pink Prawns, 20 moules/mussels
1 Homard du vivier /1 in house breed Lobster

(Tous nos prix s'entendent en € TTC, service compris)

NOS ENTREES **OUR STARTERS**

- La Charcuterie de la mer (une exclusivité « Les Pêcheurs »)*** 38 €
Jambon de Thon, jambon d'Espadon, jambon de Maigre, aux herbes de Provence et épices
Exclusive homemade Seafood hams: Tuna, Swordfish and jewfish, cured with herbs and spices
- Le Tentacule de Poulpe*** 22 €
Tentacule de Poulpe avec pommes de terre sautées, sauce vierge et aioli
Octopus tentacle, with sautéed potatoes, vierge sauce and aioli
- Le Tartare de Thon*** 19 €
Tartare de Thon avec oignon, pomme, ciboulette, citron et huile d'olive extra-vierge
« Les Pêcheurs » et garni de crudité de radis, d'herbes et de flocons de bonito
Tuna Tartare with onion, apple, chives, lemon and olive oil, radish, herbs and bonito flakes
- Le Carpaccio de Daurade*** 18 €
Carpaccio de Daurade, vinaigrette au gingembre, menthe, agrumes et éclats d'amandes
Seabream Carpaccio served with ginger vinaigrette, mint, citrus and almond flakes
- La Soupe de Poisson*** 17 €
Soupe de poissons de roche de la pêche de Steve Molinari, croutons de pain
de « La Pointue des Pêcheurs », sauce rouille faite maison
*Local sea Rockfishes Soup, croutons by bread from "La Pointue des Pêcheurs",
rouille homemade sauce*
- Le Sauté de Coquillage à la provençale*** 18 €
Moules et Palourdes sautées avec ail, tomates cerises, persil, vin blanc
et huile d'olive extra-vierge « Les Pêcheurs »
*Sauteed Mussels and small Clams with garlic, cherry tomatoes, parsley, white wine
and extra-virgin olive oil "Les Pêcheurs"*
- La Salade fraîche de Crevettes « Perle de corail »*** 19 €
Chou, haricots mungo, piment doux, menthe, coriandre et vinaigrette façon Thaï
Shrimp salad thai style, with cabbage, mungbeans, sweet chili, mint, coriander, and fish vinaigrette.
- Le Trio de la mer/ Sea Appetizer Trio*** 36 €
Dégustation de notre carpaccio, notre tartare e notre salade de crevette
Our carpaccio, tartare and shrimp's salad tasting dish

(Tous nos prix s'entendent en € TTC, service compris)

NOTRE SPECIALITE MAISON
OUR HOME SPECIALTY

La Bouillabaisse, Notre spécialité depuis 1945 48 €
Filets de poissons selon la pêche du jour parmi grondin, gallinette, vive,
daurade sébaste, rascasse, saint-pierre, maigre ; bouillabaisse safranée, pommes de terre
au fenouil et safran, chips de pain de « La Pointue des Pêcheurs », sauce rouille
*Traditional provencal Soup with Fish fillets as the catch of the day among gurnard fish,
weever fish, sea bream redfish, rascasse, John Dory fish, lean fish; saffron fish soup, fennel
and saffron potatoes, bread croutons from "La Pointue des Pêcheurs", rouille sauce*

La Bouillabaisse Royale (2 pers.) 160 €
Bouillabaisse avec notre Homard du vivier et 4 Gambas
Bouillabaisse with in house breed Lobster and 4 Prawns - 2 people

NOS PLATS
MAIN COURSES

La Salade Niçoise façon Les Pêcheurs 25 €
Mi-cuit de thon frais, œuf, anchois, olives, tomates, haricots verts, pommes de terre,
poivrons et persil en vinaigrette à la moutarde.
*"Niçoise" Salad with fresh medium-rare cooked tuna, egg, anchovies, olives, tomatoes,
haricot vert beans, potatoes, peppers and parsley in mustard vinaigrette.*

Les Spaghettí aux Palourdes et crème d'anchois 23 €
Spaghettí « Pastificio Masciarelli » avec palourdes, sauce à l'aïl et anchois,
citron et persil frais
*Spaghetti by « Pastificio Masciarelli » with clams, garlic and anchovies sauce,
lemon and fresh parsley.*

Le Risotto aux Gambas 28 €
Risotto *carnaroli* aux gambas et la bisque de crustacés
Risotto carnaroli with prawns and crustacean bisque

Le Filet de la pêche du jour 28 €
Filet de la pêche du jour selon la suggestion du Chef et sa garniture
Catch of the day Fish fillet as the Chef's suggestion and its side

(Tous nos prix s'entendent en € TTC, service compris)

La Daurade Royale au four	35 €
<i>Daurade royale (500 gr) farcie avec pommes de terre au four et légumes de saison</i>	
<i>Whole stuffed Royal Sea Bream with baked potatoes and seasonal vegetables</i>	
Nos Grands Poissons du jour	12€/100 gr
<i>Grands Poissons selon la pêche du jour au four avec sa garniture du jour</i>	
<i>Catch of the day whole Big Fish oven baked and its daily side</i>	
Notre Homard du vivier/In house breed Lobster	
- cuisiné selon la suggestion du Chef/cooked as the Chef's suggestion	70 €
- avec ses spaghetti aux tomates cerises/with its spaghetti with cherry tomatoes sauce	75 €

LE COIN DU BOUCHER **BUTCHER'S CORNER**

Le Tartare de Bœuf	(origine France)	24 €
<i>Tartare de Bœuf au couteau assaisonné avec sauce Worcester, tabasco, oignons, radis, câpres, tomates cerises, persil, jaune d'œuf, huile d'olive extra-vierge « Les Pêcheurs » et sa salade en accompagnement</i>		
<i>Beef Tartare with Worcester sauce, tabasco, onions, cappers, cherry tomatoes, parsley, radish, egg yolk, extra-virgin olive oil "Les Pêcheurs" with its salad</i>		
L'Entrecôte Française	(origine France)	28 €
<i>Entrecôte française grillée avec purée de pommes de terre et légumes de saison</i>		
<i>Grilled French Entrecôte with potatoes purée et seasonal vegetables</i>		

Accompagnements:

Sides

<i>Pommes de terre grenailles au four / Salade verte</i>	7 €
<i>Légumes de saison sautés à la poêle / purée de pommes de terre</i>	
<i>Oven baked new potatoes / Green Salad</i>	
<i>seasonal vegetables / mashed potatoes</i>	

(Tous nos prix s'entendent en € TTC, service compris)

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

<i>Le caprice du jour du Chef Pâtissier</i>	12 €
<i>The Pastry Chef's daily Caprice</i>	
<i>La Tarte au citron</i>	12 €
<i>Mousse au citron sur un biscuit au beurre, framboise, chocolat blanc caramélisé, coulis de citron et menthe fraîche.</i>	
<i>Lemon mousse on a butter bisquit, raspberry, caramelized white chocolate, lemon coulis, and fresh mint.</i>	
<i>Les Profiteroles</i>	12 €
<i>Profiteroles traditionnelles aux boules de glace vanille avec sa sauce chocolat chaud</i>	
<i>Traditional Profiteroles with its scoop of vanilla Ice Cream and hot chocolate sauce</i>	
<i>Les Cafés gourmands / Gourmet coffees</i>	15 €
<i>Notre sélection de cafés Les Pêcheurs avec assortiment de verrines du jour :</i>	
<i>Our selection of coffees Les Pêcheurs with assortment of daily pastries :</i>	
- <i>expresso Special Blend, mélange unique (80% arabica et 20% robuste) de cafés spéciaux de Brésil, Mexique et Ouganda</i>	
<i>Special Blend espresso, unique blend (80% arabica and 20% robusta) of special coffees from Brazil, Mexico, Uganda</i>	
- <i>expresso Cipazù, spécial mono-origine Pérou, 100% arabica, avec douceur exceptionnelle, acidité fruitée</i>	supplément 3,0 €
<i>Cipazù espresso, special single origin Peru, 100% arabica with exceptional sweetness and fruity acidity</i>	
<i>Thé, Infusion ou Cappuccino gourmands</i>	supplément 3,0 €
<i>Les Glaces artisanales « Glaces des Alpes »</i>	10 €
<i>2 boules de :</i>	
<i>Parfums glaces: Chocolat, Vanille, Caramel Café, Citron, Fraîse, Mangue, Pêche</i>	
<i>Our artisanal Ice-creams "Glaces des Alpes" and caramel or hot chocolate sauce, 2 scoops flavors: Chocolate, Vanilla, Caramel, Coffee, Strawberry, Lemon, Mango, Peach.</i>	

(Tous nos prix s'entendent en € TTC, service compris)

LE MENU DEGUSTATION A 45€

TASTING SET MENU AT 45€

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert

1 Starter, 1 Main Course, 1 Dessert

Le Sauté de Coquillage à la provençale

Moules et Palourdes sautées avec ail, tomates cerises, persil, vin blanc
et huile d'olive extra-vierge « Les Pêcheurs »

Sautéed Mussels and small Clams with garlic, cherry tomatoes, parsley, white wine
and extra-virgin olive oil "Les Pêcheurs"

Ou/or

La Soupe de Poisson

Poissons de roche du pêcheur *Steve Molinari*, croutons, rouille maison
Fish Soup with rockfishes of local fisherman, croutons, *rouille* homemade sauce

∞ ∞

Les Spaghettis aux palourdes et crème d'anchois

Spaghettis «Pastificio Masciarelli» avec palourdes, sauce à l'ail et anchois, citron et persil frais

Spaghettis by « Pastificio Masciarelli » with clams, garlic and anchovies sauce, lemon and fresh parsley

Ou/or

Le Filet de la pêche du jour

Filet de la pêche du jour selon la suggestion du Chef et sa garniture

Catch of the day Fish fillet as the Chef's suggestion and its side

∞ ∞

Dessert du jour du Chef Pâtissier

The Pastry Chef's Caprice

Ou/or

La Coupe de glace ou sorbet, 2 boules

Coupe of ice cream or sorbets, 2 scoops

MENU ENFANT A 18€

CHILDREN'S MENU AT 18€

Spaghettis au beurre et parmesan ou filet de poisson poêlé / Spaghettis butter and parmesan or Fish Fillet

∞ ∞

La Coupe de glace (2 boules) / Coupe of ice cream and sorbet (2 scoops)

(Tous nos prix s'entendent en € TTC, service compris)