

NOS APERITIFS EXCLUSIFS: LES COCKTAILS DE LA MER
OUR EXCLUSIVE APERITIFS: THE 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 our home-made 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 from our Drink Menu

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

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

Available for purchase in half liter glass bottle

NOS FRUITS DE MER

OUR SEAFOOD

Huitres 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 huitres/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 huitres/Oysters fines de claire N°2, 8 crevettes roses / Pink Prawns,
20 palourdes/Small Clams, 20 moules/mussels

Le Plateau Royal / Royal Platter: 165 €
12 huitres/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**

- Le Tentaculé de Poulpe*** 22 €
Tentaculé de Poulpe cuit à basse température sur crème de fèves et légumes croquants
Octopus tentacle low temperature cooked with cream of fava beans and crunchy vegetables
- Le Carpaccio de Daurade*** 17 €
Carpaccio de Daurade et sa brunoise de légumes, vinaigrette au gingembre, menthe, agrumes et éclats d'amandes
Seabream Carpaccio served with its vegetables brunoise, ginger vinaigrette, mint, citrus and almond flakes
- Les Gambas en aigre-doux*** 19 €
Gambas sautés au pastis avec pommes caramélisées, anis étoilé et baies de genièvre
Sauteed Prawns with pastis, caramelized apples, star anise and juniper berries
- La Soupe de Poisson de la tradition*** 18 €
Soupe de poissons de roche de la pêche de Steve Molinari, croutons de pain de La Pointue des Pêcheurs, sauce rouille maison
Local sea Rockfish Soup, croutons by bread from La Pointue des Pêcheurs, rouille home-made sauce
- Le Sauté de Coquillage à la provençale*** 17 €
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
- Le Tartare de Boeuf*** 19 €
Tartare de bœuf de Fassona piémontais, noisettes grillées et stracciatella di burrata
Beef Tartare Fassona Piedmontese with grilled hazelnuts and Burrata cheese
- La Burrata*** 16 €
Burrata des Pouilles AOP avec ses tomates cerise confits, olives liguriennes et pesto génois sur lit de roquette
Burrata cheese from Apulia AOP with candied cherry tomatoes, Ligurian olives, Genoese pesto and rocket salad

(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 Provençal 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

Les Spaghetti aux Palourdes 23 €

Spaghetti du Pastificio Masciarelli avec palourdes sautées à l'ail et crème d'anchois, persil séché et poudre de céleri

Spaghetti by Pastificio Masciarelli sauteed with clams, garlic, anchovies cream, dried parsley and powder of celery

Le Risotto des Pêcheurs 28 €

Risotto carnaroli au citron vert avec crudités de la mer marinées

Risotto carnaroli with lime and marinated raw Seafood

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 according to the Chef's suggestion and its side

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

<i>La Daurade Royale au four</i>	35 €
<i>Daurade royale (400/600 gr) au four, farcie d'une panure assaisonnée avec ail, herbes aromatiques, olives, câpres, anchois et accompagnée d'une ratatouille revisitée</i>	
<i>Whole Royal Sea Bream (400/600 gr) stuffed with seasoned breading with garlic, herbs, olives, capers, anchovies and with its Ratatouille side</i>	
 <i>Nos Grands Poissons du jour</i>	 10€/100 gr
<i>Grands Poissons selon la pêche du jour cuisinés à la méditerranéenne</i>	
<i>Catch of the day whole Big Fish oven baked Mediterranean-style</i>	
 <i>Notre Homard du vivier/In house breed Lobster</i>	 85 €
- <i>cuisiné à la Catalane/cooked Catalan-style</i>	
- <i>avec spaghetti aux tomates cerises/sauteed with spaghetti and cherry tomatoes</i>	
 <i>La Joue de Boeuf</i> (origine France)	 28 €
<i>Joue de Bœuf cuite à basse température au vin rouge et ses légumes, accompagnée de polenta et pommes de terre au four</i>	
<i>Beef Cheek low temperature cooked with red wine and vegetables, polenta and baked potatoes</i>	

Accompagnements: **7 €**

Sides

Pommes de terre grenailles au four / Salade roquette et tomates cerise

Ratatouille revisitée / Purée de pommes de terre

Oven baked new potatoes / Rocket salad and cherry tomatoes

Ratatouille / Mashed potatoes

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

NOS DESSERTS **OUR DESSERTS**

- Le Millefeuille*** 12 €
Millefeuille avec crème pâtissière et pralines de chocolat, amandes et noisettes
Milfoil with custard and chocolate pralines, almonds and hazelnuts
- La Sphère de Panna cotta*** 12 €
Sphère de chocolat fourrée avec panna cotta, coulis de framboise et sa décoration
Chocolate sphere filled with Panna cotta, strawberry coulis and its decoration
- Les Profiteroles façon Les Pêcheurs*** 12 €
Choux fourrés à la crème pâtissière, noyés au chocolat chaud, graines de noisettes sur biscuit aux amandes
Choux pastry filled with custard, drowned in hot chocolate and nutty seeds on an almond biscuit
- Les Cafés gourmands / Gourmet coffees*** 15 €
Notre sélection de cafés *Les Pêcheurs* avec assortiment de verrines du jour :
Our selection of coffees *Les Pêcheurs* with assortment of daily pastries :
- *Espresso Special Blend*, mélange unique (80% arabica et 20% robuste) de cafés spéciaux de Brésil, Mexique et Ouganda
Special Blend espresso, unique blend (80% arabica and 20% robusta) of special coffees from Brazil, Mexico, Uganda
 - *Espresso Cipazù*, spécial mono-origine Pérou, 100% arabica, avec douceur exceptionnelle, acidité fruitée supplément 3,0 €
Cipazù espresso, special single origin Peru, 100% arabica with exceptional sweetness and fruity acidity
- Thé, Infusion ou Cappuccino gourmands supplément 3,0 €
- Les Glaces artisanales Glaces des Alpes à l'italienne*** 10 €
Artisanal Ice-cream Glaces des Alpes Italian-style
- *Affogato au chocolat* (2 boules de chocolat et noisette, chantilly et chocolat chaud)
Chocolate and hazelnut Ice-cream with Chantilly and hot chocolate
 - *Affogato au café* (2 boules de café et vanille, chantilly et café espresso)
Coffee and vanilla Ice-cream with Chantilly and Espresso coffee
 - *Affogato au limoncello* (sorbet au citron et limoncello)
Lemon sorbet Coffee with Limoncello

(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 our 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 Spaghettí aux palourdes

Spaghettí *Pastificio Masciarelli* avec palourdes sautées à l'ail et crème d'anchois, persil séché et
poudre de céleri

Spaghettí *Pastificio Masciarelli* sauteed with clams, garlic, anchovies cream, dried parsley and powder of celery

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

∞ ∞

Le Dessert du Chef

Daily Chef's Dessert

Ou/or

Les Glaces artisanales Glaces des Alpes à l'italienne

Artisanal Ice-cream *Glaces des Alpes* Italian-style

MENU ENFANT A 18€

CHILDREN'S MENU AT 18€

Spaghettí au beurre et parmesan ou filet de poisson poêlé / Spaghettí 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)