



## NOS POISSONS

<b>AILE DE RAIE POÊLÉ DE TOMATE À LA CRÈME D'ESTRAGON ET CÂPRES .....</b>	<b>14 €</b>
<b>FILET DE MERLU À LA JULIENNE DE LÉGUMES ET CRÈME DE CHAMPIGNONS.....</b>	<b>14 €</b>
<b>SAINT JACQUES au porto .....</b>	<b>20 €</b>
<b>SEICHE A LA PLANCHA avec sa persillade .....</b>	<b>16 €</b>
<b>BOURRIDE DE BAUDROIE (queue de lotte).....</b>	<b>20 €</b>
<b>POÊLE DE GAMBAS FAÇON « LE CRABE » .....</b>	<b>18 €</b>
<b>MARMITE DE TRONCON DE LOTTE A LA CREME DE NOILLY .....</b>	<b>20 €</b>
<b>PAVE DE SAUMON au beurre d'échalote .....</b>	<b>17 €</b>
<b>LOUP ENTIER « BAR » à la plancha au beurre citronné craquant .....</b>	<b>20 €</b>
<b>TURBOT SAUVAGE ENTIER (250g à 350g ) sauce beurre blanc.....</b>	<b>20 €</b>
<b>PARILLADE DE FILETS DE POISSONS ET CRUSTACES .....</b>	<b>18 €</b>
<b>(assortiment de filet de poissons <u>cuit à l'huile d'olive et aux herbes de Provence</u>)</b>	
<b>PARILLADE DE CRUSTACES A LA PLANCHA en persillade .....</b>	<b>18 €</b>
<b>(anneaux calamar, sèche, couteaux, st jacques, gambas,moules)</b>	
<b>SOLE ENTIERE MEUNIERE OU AUX AMANDES (300 à 350 grs) .....</b>	<b>22 €</b>
<b>ROUILLE À LA SÉTOISE (blanc de gigas).....</b>	<b>14 €</b>
<b>LOTTES AUX AGRUMES .....</b>	<b>20 €</b>
<b>FILET DE LOUP À LA CATALANE .....</b>	<b>16 €</b>
<b>BROCHETTE DE THON ET SAUMON à la crème de basilic.....</b>	<b>17 €</b>
<b>MARMITE DU PECHEUR (10 min d'attente) bouillabaisse 1 pers .....</b>	<b>18 €</b>