

Coquillages et Crustacés

Le Plateau Royal / 2 pers	250 €
1 Homard grillé, 18 Huîtres de Marennes Oléron n°3, Langouste grillée 6 Langoustines, 4 Gambas grillées, 1 Tourteau, 12 Crevettes Roses	
Le Plateau Royal / 1 pers	129 €
½ Homard grillé, 9 Huîtres de Marennes Oléron n°3, Langouste grillée 2 Gambas grillées, 6 Crevettes Roses, 1 Tourteau, 3 Langoustines	
Les 12 Crevettes Roses	26 €
Le Tourteau	39 €
Le Panaché de Coquillages	35 €
6 Huîtres de Marennes n°3, 3 Crevettes Roses, 2 Langoustines, 2 Gambas grillées	
Les 12 Huîtres de Marennes Oléron n°3	39 €
Les 9 Huîtres de Marennes Oléron n°3	31 €
Les 6 Huîtres de Marennes Oléron n°3	21 €

Prix Nets TVA à 10% incluse

Les Entrées

Cocktail Royal de la Mer Crevettes, Gambas, Avocat, sauce Marie-Rose	26 €
Carpaccio de St-Jacques, copeaux de foie gras Huile de truffe	25 €
Terrine de Foie Gras de canard, confiture de figues Réduction de Banyuls, brioche Toasté	28 €
Soupe de poissons aux Crabes, pain toasté, rouille et emmental	23 €
Ballotine de Saumon fumé à l'aneth, citron vert	23 €

Notre Spécialité

La Bouillabaisse à La Marseillaise avec son ½ Homard

89 € / pers

A partir de 2 personnes - servie tous les jours - sur commande uniquement

Prix Nets TVA à 10% incluse

Les Poissons Grillés et Cuisinés

Tous les Plats sont accompagnés de garnitures de saison

Parillada de poissons à la plancha avec ½ homard	75 €
Loup entier grillé à la plancha	41 €
Sole grillée ou meunière	53 €
St Pierre entier grillé à la plancha	56 €
Turbot entier poêlé / 2 pers	120 €
Daurade entière grillée à la plancha	41 €
Homard grillé à la plancha	72 €
Pavé de Maigre, fondue de poireaux Beurre blanc à l'échalote	36 €
Filet de Turbot contisé à l'anis, crème de Parmesan Lasagnes de légumes aux cèpes	40 €

Les Viandes

Châteaubriand de Bœuf Aubrac de la Maison Bousquet Jus de viande corsé et Foie Gras poêlé Préssé de pommes de terres truffé	49 €
Filet de Cannelle, réduction de jus de viande Figues Rôties au Four	35 €

Prix Nets TVA à 10% incluse

Les Desserts

La Tarte au Citron meringuée	16 €
Un crémeux citron, une meringue Italienne, un gel citron	
Le Praliné du Piémont	16 €
Mousse au chocolat, crémeux et coulis praliné du Piémont	
Le Royal tout chocolat	16 €
Mousse au chocolat noir, feuillentine praliné	
L'Elégance aux pommes	16 €
Pommes caramélisées cuites au four, Vanille de Madagascar	
L'Emotion Chocolat Framboise	16 €
Mousse au chocolat noir, compotée de framboises, marmelade, sablé au chocolat	

Glaces et Sorbets

3 boules au choix

Crème glacée Chocolat	11 €
Crème glacée Vanille	11 €
Crème glacée Pistache	11 €
Sorbet Fraise	11 €
Sorbet Citron	11 €
Sorbet Poire	11 €
Le Colonel Sorbet Citron Vert, Vodka	15 €
Le Colonel Sorbet Poire, Alcool de Poire	15 €

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu Croisière

Cocktail Royal de la Mer

Crevettes, Gambas, Avocat, sauce Marie-Rose

Ou

9 Huîtres de Marennes Oléron n°3

Ou

Terrine de Foie Gras de canard, confiture de figues, réduction de Banyuls, brioche Toasté

* * * * *

Filet de Turbot contisé à l'anis, crème de Parmesan

Lasagnes de légumes aux cèpes

Ou

Loup entier ou Daurade royale entière grillés à la plancha

Ou

Châteaubriand de Bœuf Aubrac de la Maison Bousquet

Jus de viande corsé et Foie Gras poêlé

Préssé de pommes de terres truffé

* * * * *

Fromage du jour

Ou

La Tarte au Citron meringuée

Un crémeux citron, une meringue Italienne, un gel citron

Ou

Le Praliné du Piémont

Mousse au chocolat, crémeux et coulis praliné du Piémont

Ou

Le Royal tout chocolat

Mousse au chocolat noir, feuillentine praliné

Ou

L'Elégance aux pommes

Pommes caramélisées cuites au four, Vanille de Madagascar

Ou

L'Emotion Chocolat Framboise

Mousse au chocolat noir, compotée de framboises, marmelade

89 €

Merci de choisir votre dessert à la commande

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu Regate

Ballotine de Saumon fumé à l'aneth, citron vert

Ou

6 Huîtres de Marennes Oléron n°3

Ou

Soupe de poissons aux Crabes, pain toasté, rouille et emmental

Ou

Carpaccio de St-Jacques, copeaux de foie gras

Huile de truffe

* * * * *

Pavé de Maigre, fondue de poireaux

Beurre blanc à l'échalote

Ou

Filet de Cannette, réduction de jus de viande

Figues Rôties au Four

* * * * *

Fromage du jour

Ou

La Tarte au Citron meringuée

Un crémeux citron, une meringue Italienne, un gel citron

Ou

Le Praliné du Piémont

Mousse au chocolat, crémeux et coulis praliné du Piémont

Ou

Le Royal tout chocolat

Mousse au chocolat noir, feuillentine praliné

Ou

L'Elégance aux pommes

Pommes caramélisées cuites au four, Vanille de Madagascar

Ou

L'Emotion Chocolat Framboise

Mousse au chocolat noir, compotée de framboises, marmelade

69 €

Merci de choisir votre dessert à la commande

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu Retour du large

Hors Week-end et Jours Fériés

Le Petit Panaché

3 Huîtres de Marennes Oléron n°3 et 3 Crevettes Roses

Ou

Terrine de Poissons, Mayonnaise Estragon

* * * * *

Le Plat du Pêcheur

Poissons du jour, Pommes de Terre safranées, Soupe de Poisson Maison, Rouille

* * * * *

Crème Catalane

39 €

Le Menu des Enfants

Le Filet de poisson grillé frais, légumes de saison ou frites maison

Ou

Le steak haché frais, légumes de saison ou frites maison

* * * * *

Glaces, sorbets, 2 boules au choix dans la carte des desserts

* * * * *

Soda, Jus de fruits au choix

20 €

Prix Nets TVA à 10% incluse

Toute L'Equipe

Du Restaurant L'Artimon

Vous Souhaite La Bienvenue