

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 €

Les Entrées

Céviche de Poulpe mariné, coriandre fraîche, gingembre et wakamé	26 €
Carpaccio de Daurade à l'huile vierge citron basilic Pêches jaunes, crème de yaourt aneth	25 €
Terrine de Foie Gras à l'abricot et son chutney Brioche Toasté	28 €
Soupe de poissons aux Crabes, pain toasté, rouille et emmental	23 €
Millefeuille de légumes grillés au Brocciu, basilic frais, copeaux de Parmesan	22 €

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 €
Langouste Royale simplement grillée / 2 pers, beurre basilic	290 €
Pavé de Cabillaud cuisson basse température nacré, légumes croquants	39 €
Vierge de fenouil et citron vert, purée de patate douce	
Noix de St-Jacques snackées au beurre vanillé	46 €
Purée de patate douce, croquant de légumes de saison	
Homard grillé à la plancha	72 €

Les Viandes

Châteaubriand de Bœuf Aubrac de la Maison Bousquet	49 €
Jus de viande corsé et Foie Gras poêlé	
Préssé de pommes de terres truffé, légumes croquants	
Filet de Cannelle, réduction de jus de viande corsé au cassis	35 €
Purée de patates douces, petits légumes de saison	

Prix Nets TVA à 10% incluse

Les Desserts

Abricots rôtis au miel et thym frais, éclats de pistache, crème glacée Thé Matcha	16 €
Cerise Amarena en parfait glacé, tuile de noisettes torréfiées et citron	16 €
Douceur café chocolat, sorbet cacao, chantilly à la fève Tonka	16 €
Ananas flambé au Vieux Rhum, glace vanille Bourbon, meringue croustillante	16 €
Chocolat intense, crème glacée vanille, tuile au gré de cacao	16 €

Glaces et Sorbets

3 boules au choix

Crème glacée Chocolat	11 €
Crème glacée Vanille	11 €
Crème glacée Thé Matcha	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

Terrine de Foie Gras à l'abricot et son chutney

Brioche Toasté

Ou

9 Huîtres de Marennes Oléron n°3

Ou

Céviche de Poulpe mariné, coriandre fraîche, gingembre et wakamé

* * * * *

Noix de St-Jacques snackées au beurre vanillé

Purée de patate douce, croquant de légumes de saison

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, légumes croquants

* * * * *

Fromage du jour

Ou

Chocolat intense, crème glacée vanille, tuile au gré de cacao

Ou

Abricots rôtis au miel et thym frais, éclats de pistache

Crème glacée Thé Matcha

Ou

Cerise Amarena en parfait glacé, tuile de noisettes torréfiées et citron

Ou

Ananas flambé au Vieux Rhum, glace vanille Bourbon, meringue croustillante

Ou

Douceur café chocolat, sorbet cacao, chantilly à la fève Tonka

89 €

Merci de choisir votre dessert à la commande

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu Regate

Millefeuille de légumes grillés au Brocciu, basilic frais, copeaux de Parmesan

Ou

6 Huîtres de Marennes Oléron n°3

Ou

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

Ou

Carpaccio de Daurade à l'huile vierge citron basilic

Pêches jaunes, crème de yaourt aneth

* * * * *

Pavé de Cabillaud cuisson basse température nacré, légumes croquants

Vierge de fenouil et citron vert, purée de patate douce

Ou

Filet de Cannette, jus de viande corsé au cassis

Préssé de pommes de terre truffé, petits légumes croquants

* * * * *

Fromage du jour

Ou

Chocolat intense, crème glacée vanille, tuile au gré de cacao

Ou

Abricots rôtis au miel et thym frais, éclats de pistache

Crème glacée Thé Matcha

Ou

Cerise Amarena en parfait glacé, tuile de noisettes torréfiées et citron

Ou

Ananas flambé au Vieux Rhum, glace vanille Bourbon, meringue croustillante

Ou

Douceur café chocolat, sorbet cacao, chantilly à la fève Tonka

69 €

Merci de choisir votre dessert à la commande

Prix Nets TVA à 10% incluse

Menu Mistral

Servi Uniquement le midi / Hors Week-end et Jours Fériés

Entrée - Plat 39 € / Plat - Dessert 39 € / Entrée - Plat - Dessert 49 €

Le petit Panaché 3 Huîtres de Marennes Oléron n°3 / 3 Crevettes Roses

Ou

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

Ou

Entrée du moment

* * * * *

Poisson du moment

Ou

Viande du moment

* * * * *

Douceur café chocolat, sorbet cacao, chantilly à la fève Tonka

Ou

Cerise Amarena en parfait glacé, tuile de noisettes torréfiées et citron

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

