

## *Nos huîtres (les six)*

|   |      |
|---|------|
| <i>Méditerranée, Bouzigues</i>                              | 9 €  |
| <i>Marennes Oléron, fine de claire n° 2</i>                 | 11 € |
| <i>Bretagne creuse spéciale, Prat ar Coum n° 2</i>          | 10 € |
| <i>Spéciales Gillardeau n° 16 (l'huître présidentielle)</i> | 16 € |

## *Nos autres fruits de mer*

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| <i>1 Tourteau (400/600)</i>    | 12 € |
| <i>3 clam's</i>                | 9 €  |
| <i>12 moules (pleine mer)</i>  | 3 €  |
| <i>12 bulots</i>               | 6 €  |
| <i>6 amandes</i>               | 4 €  |
| <i>6 palourdes</i>             | 6 €  |
| <i>6 crevettes roses 30/40</i> | 12 € |

## *Nos plateaux*

|   |      |
|---|------|
| <i>Assiette de l'Écailler</i>   | 13 € |
| <i>3 bouzigues, 3 moules, 3 amandes, 2 palourdes, 1 clams, 1 crevette</i>                                 |      |
| <i>Plateau Méditerranée</i>   | 22 € |
| <i>6 bouzigues, 4 amandes, 6 bulots, 6 moules, 6 palourdes</i>  |      |
| <i>Plateau Ostréicole</i>   | 25 € |
| <i>3 fine claire n° 2, 3 Prat ar Coum n° 2, 3 bouzigues, 3 gillardeau</i>                                 |      |
| <i>Plateau du Mareyeur</i>  | 26 € |
| <i>1 tourteau, 4 crevettes, 8 bulots</i>  |      |
| <i>Plateau de l'Écailler</i>  | 30 € |
| <i>4 bouzigues, 6 moules, 4 palourdes, 5 amandes, 2 clams, 6 bulots, 3 crevettes roses</i>                |      |
| <i>Plateau Royal</i>  | 70 € |
| <i>18 bouzigues, 18 moules, 4 palourdes, 6 amandes, 4 clams, 12 bulots, 1 tourteau, 6 crevettes roses</i> |      |

|  |              |              |              |
|--|--------------|--------------|--------------|
| <i>Eau</i>   | <i>50 cl</i> | <i>1 l</i>   |              |
| <i>Evian, Badoit ou Ferrarelle</i>                                     | 3.50 €       | 4.00 €       |              |
| <i>Vin au pichet</i>   | <i>25 cl</i> | <i>50 cl</i> | <i>75 cl</i> |
| <i>Vin de pays du Comté de Tolosan : rouge merlot, blanc sauvignon</i> |              |              |              |
| <i>Rosé cote de Provence chapelle de la croix</i>                      | 4.00 €       | 8.00 €       | 12.00 €      |

*Suivant arrivage, la composition des plateaux peut changer pour garantir une fraîcheur parfaite.*

*Merci l'Écailler*

*« 15 % services compris »*

## Les Formules

### **Formule du jour 17 €**

Salade mixte

Plat du jour

(viande, poisson ou diététique)

### **Formule Mirabeau 20.50 €**

Entrée

(salade niçoise ou soupe de poissons  
ou six huitres)

Plat du jour

(viande, poisson, diététique ou tagliatelles  
bolognaise)

Café

### **Formule Portalis 18.50 €**

Plat du jour

(viande, poisson ou diététique)

Dessert

(dessert du jour, salade de fruits  
ou crêpe au sucre ou au chocolat)

Café

### **Menu Enfant 10 €**

Steak haché ou poisson

Frites, pâtes ou purée

Glace 2 boules ou crêpe

## **Les Entrées**

|  |         |
|--|---------|
| Méti-méti de crudités de saison, vinaigrette à l'huile d'olive.  | 10.00 € |
| Petite marmite de seiches à la provençate, gratinées au parmesan.  | 12.00 € |
| Salade Madeleine, julienne de légumes confits à la coriandre fraîche, chair de crabe, saumon fumé maison (en plat, 13 €)       | 9.00 €  |
| Escalope de foie gras frais de canard poêlée au pain d'épices sur figues rôties, petit jus au marsala                          | 12.00 € |
| Salade Niçoise (en plat, 13 €)   | 9.00 €  |
| Tartare de saumon frais label rouge, fine ratatouille de légumes au basilic  | 10.00 € |
| Soupe de poissons de roche de méditerranée maison, rouille et croûtons aillés  | 11.00 € |
| Salade Cézanne, tourte de courgettes, jambon Ferrano, tapenade, caviar d'aubergines, crottin de chèvre, olives (en plat, 13 €) | 9.00 €  |
| Carpaccio de bœuf, marinade de champignons à la coriandre fraîche, copeaux de parmesan, assiette de frites                     | 12.00 € |
| Salade de tomates cœur de bœuf et mozzarella bufflonne aux câpres, huile d'olive vierge et basilic                             | 13.00 € |
| Salade de chèvre en croustillant parfumée à la menthe fraîche, pétales de tomates et pignons de pins grillés                   | 11.00 € |

« 15 % services compris »

« origine de nos viandes, bœuf : Allemagne et Autriche, veau : France »

## **Les Viandes**

|  |         |
|--|---------|
| Magret de canard grillé, sauce cèpes et foie gras, tagliatelles au beurre                          | 16.00 € |
| Tartare de bœuf du boucher d'à côté, quelques frites dorées et salade verte                        | 14.50 € |
| Tartare de bœuf César, poêlé aller-retour, quelques frites dorées et salade verte                  | 14.50 € |
| Pouris d'agneau confite à l'huile d'olive, ratatouille de légumes au basilic, petit jus au romarin | 15.00 € |

|  |         |
|--|---------|
| <i>Entrecôte grillée plancha (250 grammes), gratin de pommes de terre façon Tartiflette</i>                  | 16.50 € |
| <i>Filet de bœuf grillé plancha (200 grammes), légumes du moment</i>   | 25.00 € |
| <i>Brochette de rognon de veau grillée plancha, crème de girolles, purée de pommes de terre à l'ancienne</i> | 14.50 € |
| <i>Filet mignon de veau, fondue de poireaux, jus à la cerise, crosnes au beurre salé</i>                     | 18.00 € |
| <b><i>A votre choix; sauce béarnaise; sauce poivre</i></b>   |         |

### ***Les Poissons***

|   |         |
|---|---------|
| <i>Sole meunière ou grillée plancha (450 grammes), légumes du moment</i>  | 29.50 € |
| <i>Daurade royale grillée plancha (450 grammes), sauce vierge, légumes du moment</i>  | 19.50 € |
| <i>Loup au fenouil grillé plancha (450 grammes), beurre à l'anis, légumes du moment</i>   | 20.50 € |
| <i>Duo de noix de coquilles saint Jacques et gambas, cuit comme la bouillabaisse, quelques moules, pommes de terre au safran</i>                            | 19.50 € |
| <i>Médailton de lotte rôti, crème d'ail doux, risotto aux olives</i>  | 20.00 € |
| <i>Pavé de cabillaud demi-sel, caramélisé à la plancha, sauce vierge au fenouil frais et pastis, légumes du moment</i>                                      | 15.50 € |
| <i>Parmentier de queue de homard et dés de foie gras et son jus de carapace</i>   | 25.00 € |
| <i>Fronçon de turbot cuisiné en barigoule d'artichauts et lard frais, mijoté de petits légumes, sauce béarnaise maison</i>                                  | 21.50 € |
| <i>Tartare de thon de Méditerranée, parfumé à la coriandre, cuit aller-retour sur la plancha, petite salade composée, quelques pommes gaufrettes maison</i> | 15.50 € |

### ***Les Pâtes : Choisissez vos pâtes et votre sauce***

|   |         |
|---|---------|
| <i>Spaghetti, Penne régale, Tagliatelle</i> |         |
| <i>Sauce pistou</i>                         | 10.00 € |
| <i>Sauce bolognaise</i>                     | 11.00 € |
| <i>Sauce méridionale, pistou de chèvre</i>  | 12.00 € |
| <i>Sauce piquante, gambas et merguez</i>    | 13.50 € |
| <i>Sauce carbonara</i>                      | 12.00 € |

|  |        |
|--|--------|
| <b><i>Assiette de fromages affinés</i></b> | 6.50 € |
|--|--------|

« 15 % services compris »

« origine de nos viandes, bœuf : Allemagne et Autriche, veau : France »

### ***Les Desserts***

|   |        |
|---|--------|
| <i>Salade de fruits frais, parfumée à la lavande et vodka</i>                               | 6.50 € |
| <i>Tarte des Demoiselles Tatin, son pot de crème fraîche épaisse</i>                        | 6.50 € |
| <i>Tarte au citron meringuée</i>  | 6.50 € |
| <i>Crème brûlée, maison, au chocolat de saint Domingue, parfumée au Bailey's</i>            | 6.50 € |
| <i>Faiselle, au miel, au sucre ou au coulis de fruits rouges</i>                            | 5.50 € |
| <i>Brousse fraîche, au miel, au sucre ou au coulis de fruits rouges</i>                     | 5.50 € |
| <i>Désiré, chocolat de saint Domingue, feuillantine praliné, framboise, sorbet myrtille</i> | 7.00 € |
| <i>Castel, maison, crème beurre praline, biscuit noisette</i>                               | 7.00 € |

### ***Les Glaces et Sorbets (3 boules)***

7.00 €

*Crème glacée : Vanille Bourbon et beurre d'Echiré, chocolat noir Valrhôna, café 100% Arabica, noisette pâte de noisette Romaine, pain d'épices d'Alsace, noix de coco râpé, calisson pâte de calisson d'Six en Provence*

*Sorbet : Fraise Sengana, citron vert, mandarine d'Espagne, myrtille sauvage, passion d'Equateur, abricot de France, cassis noir de Bourgogne, frampelemousse rose d'Israël*

### *Couffes composées*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Madeleine, sorbet cassis, mandarine, myrtille, confiture de figues, chantilly</i>                     | 7.50 € |
| <i>Mi-Hongt, glace pain d'épices, glace noisette, confiture orange, chantilly</i>                        | 7.50 € |
| <i>Coconut, glace chocolat, lait de coco, Malibu, sauce chocolat, chantilly</i>                          | 7.50 € |
| <i>Liégeois, glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly</i>                               | 7.50 € |
| <i>Fraise Melba, glace vanille, fraises fraîches, gelée de groseilles, amandes grillées et chantilly</i> | 7.50 € |
| <i>Banana split, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane et chantilly</i>                    | 7.50 € |

### *Les Crêpes (servies par deux)*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Sucre, beurre sucre, sucre citron, miel, miel citron</i>                                  | 4.00 € |
| <i>Chocolat chaud, chantilly, crème de marrons, nutella, confiture</i>                       | 4.50 € |
| <i>Façon Suzette : crêpes, beurre Suzette, flambées au Grand Marnier</i>                     | 7.00 € |
| <i>Dame Blanche : crêpes, crème de marrons, glace vanille et chantilly</i>                   | 7.00 € |
| <i>Gourmandine : crêpes, nutella, boule de glace noisette, amandes grillées et chantilly</i> | 7.00 € |
| <i>Madame Tatin : crêpes, pommes caramélisées, boule de glace vanille et chantilly</i>       | 7.00 € |
| <i>Façon liégeoise : crêpes, glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café et chantilly</i> | 7.00 € |

*15 % services compris*