

LE BANC DE L'ÉCAILLER The oyster bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines

58 € pour 1 pers. / 116 € pour 2 pers.

Assortiment d'huîtres :

5 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
3 Gillardeau n°3

Assortment of oysters:

5 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
3 Gillardeau n°3

Café de la Paix

85 € pour 1 pers. / 170 € pour 2 pers.

Assortiment d'huîtres :

4 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 /
3 Gillardeau n°3 / 2 Pleine mer n°3

Coquillages et crustacés :

3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines,
3 crevettes roses, crevettes grises

Assortment of oysters:

4 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 /
3 Gillardeau n°3 / 2 Open sea n°3

Shellfish and seafood:

3 clams shell, ½ crab, 3 Dublin Bay prawns,
3 pink shrimps and small grey shrimps

Opéra Royal

105 € pour 1 pers. / 210 € pour 2 pers.

Assortiment d'huîtres :

3 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
3 Gillardeau n°3

Coquillages et crustacés :

3 palourdes, bulots, crevettes grises, 1/2 tourteau,
1/2 homard, 3 langoustines, 3 gambas, 6 crevettes roses

Assortment of oysters:

3 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
3 Gillardeau n°3

Shellfish and seafood:

3 clams, whelks, grey shrimps, 1/2 crab, 1/2 lobster,
3 Dublin Bay prawns, 3 jumbo shrimps,
6 pink shrimps

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres (6 pièces) / Oysters (6 pieces)

Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2 23 €

Pleine mer, Normandie, Isigny, n°3 24 €

Open sea, Normandy, Isigny, n°3

Spéciales Impératrice, Cap Ferret n°3 25 €

Special Impératrice, Cap Ferret n°3

Spéciales Gillardeau, n°3 28 €

Spéciales Gillardeau, n°2 30 €

Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood

Bulots (250 g) / Whelks 13 €

Palourdes (6 pièces) / Clams (6 pieces) 15 €

Crevettes grises / Grey shrimps 16 €

Bouquet de crevettes roses (6 pièces) 18 €

Bouquet of pink shrimps (6 pieces)

Tourteau (entier ou ½) 22 € / 11 €

Crab (whole or half)

Langoustines froides (6 pièces) 32 €

Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)

Homard froid (entier ou ½) 50 € / 25 €

Cold lobster (whole or half)

Toutes nos huîtres, coquillages et crustacés sont disponibles
sur place ou à emporter. La composition de notre plateau
peut être modifiée en fonction de nos arrivages.

All our oysters, shellfish and seafood are available to eat in
or to take away. The composition of our platter may vary
according to the availability of the products.

LA CARTE AU DÉJEUNER ET AU DÎNER Lunch and dinner menu

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» Croûtons et comté	19
French onion soup, “created in 1862” Croutons and comté cheese	
Bouillon de champignons en émulsion Ravioles aux truffes noires à la ciboulette	25
Mushrooms broth Black truffles raviolis with chives	
Saumon fumé Norvégien Fromage frais à l'aneth, citron et blinis	30
Smoked Norwegian salmon Dill cream cheese, lemon and blinis	
Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin Mangues, croûtons et tagète passion	31
Carpaccio of scallops from Port-en-bessin Mango, croutons and passion tagete	
Pâté en croûte de Houdan «Maison Vérot» Porc, volaille et pistaches, pickles de légumes au vinaigre	32
Meat pie from Houdan “Maison Vérot” Pork, poultry and pistachios, pickled vegetables with vinegar	
Foie gras de canard confit «Café de la Paix» Chutney de figues aux épices, pain de campagne grillé	34
“Café de la Paix” slow-cooked duck foie gras Spiced figs chutney with, toasted country bread	
Salade de homard façon César Salade romaine, copeaux frais de parmesan Reggiano, œuf poché, croûtons melba, sauce César	45
Lobster Caesar salad Romaine lettuce, parmesan shavings, poached egg, croutons, Caesar sauce	

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Pavé de saumon Bømlo mi-cuit 35

Endives cuites et crues, segments d'orange, fumet de poissons réduit aux parfums d'agrumes

Semi-cooked Bømlo salmon steak

Cooked and raw endives, orange segments, reduced fish stock with citrus flavours

Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties 39

Purée de céleri, chou kale croustillant, beurre blanc au cidre et pommes vertes

Roasted scallops from Port-en-Bessin

Mashed celeriac, crispy kale, cider butter and green apples

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 65

Accompagnée d'une mousseline de pommes de terre au beurre frais

French sole, grilled or meuniere

Served with a potatoes mousseline with fresh butter

PLATS / MAIN COURSES

Terre / Land

Suprême de poulet jaune Label Rouge, mariné aux épices et yaourt 34
Polenta moelleuse au safran, herbes fraîches de cédrèle

Red Label yellow chicken supreme, marinated in spices and yoghurt
Soft polenta with saffron, fresh cedrela herbs

Tartare de bœuf «au couteau» 35
Pommes de terre frites maison et cœur de sucrine

Beef tartar
Homemade french fries and little gem lettuce

Cœur de filet de bœuf de race Française cuit au poêlon 42
Tombée d'épinards en branches, gnocchi de pomme de terre et girolles,
jus au poivre vert à peine crémé

Fillet of French beef, pan-cooked
Spinach leaves, potato gnocchi, chanterelle mushrooms, green pepper cream gravy

Nos viandes sont d'origine française. / Our meats are from France.

Végétal / Veggie

Pâtes «Rigate bio» à la semoule de blé dur antique 28
Duxelles de champignons à la noisette, champignons sautés en persillade, chapelure de parmesan

Organic rigate pasta with wheat semolina
Mushrooms Duxelles with hazelnuts, sautéed mushrooms in parsley, parmesan breadcrumbs

La ferme / The farm

Fromage de «La Ferme d'Alexandre» 12
Comté affiné AOP, gelée de foin, pain de campagne grillé
ou Chèvre «Pavé du Cardinal», miel de Paris, pain de campagne grillé

Cheese from "La Ferme d'Alexandre"
Matured AOP comté, hay jelly, toasted country bread
or goat cheese from "Pavé du Cardinal", honey from Paris, toasted country bread

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

MENU DU MARCHÉ Market Menu

Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h00
Entrées et plats de saison classiques de la gastronomie française
From Monday to Friday, serving from 12 am to 3 pm and from 6 pm to 11 pm
Classical French gastronomic cuisine starters and seasonal dishes

Plat - Dessert 41

Main Course - Dessert

Entrée - Plat 45

Starter - Main Course

Entrée - Plat - Dessert 52

Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Bouillon de champignons en émulsion

Ravioles aux truffes noires à la ciboulette

Mushrooms broth

Black truffle raviolis with chives

Suggestion du jour

Daily suggestion

PLATS / MAIN COURSES

Pavé de saumon Bømlo, mi-cuit

Endives cuites et crues de pleine terre, segments d'orange,
fumet de poissons réduit aux parfums d'agrumes

Semi-cooked Bømlo salmon steak

Cooked and raw endives, orange segments,
reduced fish stock with citrus flavours

Suggestion du jour

Daily suggestion

DESSERT À LA CARTE / DESSERT FROM THE MENU

DESSERTS

14

Mille-feuille caramélisé

Le choix de votre crème : Carrément vanille ou intensément chocolat

Caramelized mille-feuille

Select your cream: vanilla or chocolate

Opéra

Glaçage chocolat lait-café, crème au beurre café, crème au beurre chocolat, biscuit « Joconde » chocolat imbibé au sirop café

Chocolate and coffee icing, coffee buttercream, chocolate buttercream, chocolate “Joconde” biscuit soaked in coffee syrup

Tarte aux poires «Bourdaloue»

Crème d'amandes, poires pochées, amandes effilées caramélisées

“Bourdaloue” Pear Pie

Almond cream, poached pears, caramelized flaked almonds

Coupe glacée «Mont Blanc»

Glace marron et vanille, crème de marrons vanillée, bâtons de meringue, chantilly et brisures de marrons confits

“Mont Blanc” frozen cup

Chestnuts and vanilla ice cream, vanilla chestnuts cream, meringue sticks, whipped cream and pieces of candied chestnuts

Carpaccio d'ananas

Brunoise de mangue, jus de passion, gelée à la coriandre, sorbet mangue

Pineapple carpaccio

Mango brunoise, passion juice, coriander jelly, mango sorbet

Ganache chocolat aux parfums des sous-bois

Biscuit streusel cacaoaté, ganache «Bio» 70%, fines tranches de champignons de Paris, glace à la truffe noire

Chocolate with undergrowth scents

Cocoa streusel biscuit, 70% “organic” ganache, thin slices of Paris mushrooms, black truffle ice cream

Café et gourmandises du moment

Coffee and delicacies