

Oysters and Seafood

Claire oyster Barrau n°2 (6) 22.80	Oyster Belon (6) 36.00
Claire oyster n°4 (6) 18.00	Oyster selection (6) 30.00
Brittany open sea oyster n°1(6) 22.20	Dublin Bay prawns 38.00
Brittany open sea oyster n°3 (6) 19.80	Shrimps 9.80
Gillardeau oyster special n°3 (6) 28.80	Prawns (NOSSI-BE) 19.80
Gillardeau oyster Papillon (6) 24.00	Whelks 11.70
	Urchin (piece) 7.40

Seafood platter (for 2) 130.00

3 Brittany open sea oyster n°3	6 Prawns (NOSSI-BE)
5 Gillardeau oyster special n°3	4 Dublin Bay prawns <i>just pearly</i>
4 Claire oyster Barrau n°2	Shrimps
4 Gillardeau oyster Papillon	Whelks

Starters

Marinated octopus / smoked paprika	14.00
Grey sea bream tartar / ginger and cucumber	12.00
Caesar salad with chicken *	14.00
Home-made pistachio sausage / potatoes / lamb's lettuce*	13.00
Like a Mimosa leek / barolla vinegar	12.00
Smoked Norwegian salmon / toasts	24.50
Duck foie gras terrine / toasts	26.00
Celeriac in remoulade sauce ^M	7.00
Hard-boiled biologic eggs / mayonnaise sauce ^M	6.80
Burgundy snails in garlic / parsley butter (6 pieces) 16.00	(12 pieces) 32.00
Marrow bone / lamb's lettuce / croutons	12.00
Country style pâté * ^M	11.00
Beef carpaccio, pesto sauce, parmeggiano cheese / salads	17.00

^M Can be chosen in Today's menu

* with pork

Our RESTAURANT menu is also available
Menu made by Johann Staskiewicz and his team

Fish

Pike quenelles, shellfish sauce / mushrooms ^M	19.00
Poached smoked haddock /spinach /white butter sauce	27.00
Panfried back of salmon / fresh herbs condiment / Chanterelle mushrooms fricassée	25.00
Scallops / shellfish sauce / slow-simmered leeks	27.00

Meat


Shoulder of lamb / haricot bean “coco”*	26.00
Panfried top rump of veal / pepper sauce / Dauphiné-style creamed potatoes “au gratin”	27.00
Beef, with French fries	
Tartare beef / salad	22.00
Beef ribsteak, béarnaise sauce / French fries potatoes	34.00
Close Burger *	22.00
Pan-fried fillet of beef / peeper or béarnaise sauce	38.00

Vegetarian food

Gnocco Napoletano pasta / grilled vegetables / tomato pesto ^M	19.00
Vegetables assortment	25.00

Any change of garnish or extra 4.60

Red wines

<i>Loire Valley</i>		<i>Bottle 75 cl</i>
2018 Saint-Nicolas de Bourgueil Y. Amirault 	♦ 22.00	39.00
2018 Cheverny « Le Point du Jour » Domaine Ph. Tessier 		48.00
2017 Saumur-Champigny « vieilles vignes » Dom. Julien Fouet		44.00
<i>Burgundy</i>		
2017 Rully « Clos de Bellecroix » Domaine de la Folie		45.00
2014 Côte de Nuits-Villages « vieilles vignes » Dom. de Bellène		67.00
2016 Marsannay « Clos du Roy » Régis Bouvier		76.00
<i>Bordeaux</i>		
2016 Plaisir de Siaurac Lalande Pomerol	♦ 20.50	37.00
2016 Les Hauts de Naudon Bordeaux Supérieur		31.00
2015 Château Pierrail Bordeaux Supérieur		42.00
2015 La Demoiselle d'Haut-Peyrat Haut-Médoc		50.00
2016 L'Esprit de l'Évêché, 2ème vin Château l'Évêché Bordeaux		49.00
2016 Graves Château Haut Maray « Cuvée Classique »		55.00
2016 Délice du Prieuré Saint Emilion Grand Cru		65.00
<i>Rhône Valley</i>		
2017 Gigondas Domaine de Durban Leydier Père et Fils		53.00
2016 Côtes du Rhône Villages « Plan de Dieu » Domaine Martin		36.00
2017 Crozes Hermitage « Les Amandiers » Domaine du Murinais		65.00
2018 Saint-Joseph « La Bergerie » Domaine Roche Paradis		65.00
<i>Alsace</i>		
2016 Alsace Pinot Noir Domaine Léon Beyer	♦ 22.00	44.00
<i>Provence / Languedoc-Roussillon</i>		
2017 Cht Maïme « Héritage » Côtes de Provence Sibran Garcia		38.00
2017 Côtes-du-Roussillon IGP « L'Etreinte » Dom. Brial		26.00
<i>Beaujolais</i>		
2017 Brouilly Fût de Chêne P. Ferraud	♦ 18.50	32.00
2016 Morgon Cuvée Château Gaillard A. Kuhnel		36.00

Rosé wines

2018 Côtes de Provence Domaine des Campaux « Les Canissons »	♦ 27.50 (50cl)	38.00
2018 Côtes de Provence Château Maïme « Héritage » Sibran Garcia		38.00

Prices are in euros, service and taxes included

Apéritifs

Scotch, Gin, Vodka	13.50	Glass of Champagne	17.00
Cocktail from	16.00	Sodas, juice	7.00

Our Bar list on request

Wine by the glass

Rosé wines (14 cl)

2018 Côtes de Provence Rosé Domaine des Campaux J. Naveau	8.00
---	------

White wines (14 cl)

2018 Petit Chablis Domaine d'Henri	8.00
------------------------------------	------

2017 Pouilly Fumé « Domaine du Bouchot » Kerbiquet	10.00
--	-------

2018 Viognier I.G.P. des Collines Rhodaniennes D. Roche Paradis	12.00
---	-------

2016 Pouilly Fuissé Domaine Nicolas Maillet 16.00

Red wines (14 cl)

2017 Brouilly Fût de Chêne P. Ferrault	8.00
--	------

2017 Crozes Hermitages « Les Amandiers » Dom. Du Murinais	12.00
---	-------

2016 Graves Château Haut Maray « Cuvée Classique »	10.50
--	-------

2014 Château Larrivet Haut Brion Pèssac Léognan 27.00

White wines

♦ Available in ½ bottle (37.5 cl)

Bottle 75 cl

Country wine

2017 Côtes de Blaye, « l'esprit » Château la Bertinerie	28.00
---	-------

2016 Chardonnay d'Ardèche IGP Louis Latour ♦15.00	28.00
---	-------

2016 Riesling cuvée "Rebbuhl" Domaine Moritz	45.00
--	-------

2017 Chardonnay Côtes-Catalanes IGP Domaine Brial	24.00
---	-------

Loire Valley

2017 Muscadet de Sèvres et Maine « Les Jardins d'Edouard »	29.00
--	-------

2017 Pouilly Fumé « Domaine du Bouchot » Kerbiquet ♦26.00	48.00
--	-------

2017 Sancerre « Cuvée Genèse » J.Max Roger ♦23.00	42.00
---	-------

Burgundy

2016 Bourgogne Chardonnay Domaine de Bellène	42.00
--	-------

2017 Chablis 1er cru « Montmains » Domaine J. Collet ♦ 35.50	69.00
--	-------

2018 Petit Chablis Domaine d'Henri	45.00
------------------------------------	-------

2017 Mâcon Villages « Terroir du Mâconnais » Bret Brothers	50.00
--	-------

2016 Saint-Véran « Les Rochats » Domaine de la croix Senaillet	45.00
--	-------

2016 Saint-Romain « vieilles vignes » Domaine de Bellène	72.00
--	-------

Water / Coffee / Tea

Mineral waters	♦ 5.30	8.00	coffee, decaffeinated	4.50
----------------	--------	------	-----------------------	------

Irish coffee	17.00	Tea	5.00
--------------	-------	-----	------

