

## Oysters and Seafood

Claire oyster Barrau n°2 (6)	22.80	Dublin Bay prawns	38.00
Claire oyster n°4 (6)	18.00	Shrimps	9.80
Brittany open sea oyster n°3 (6)	19.80	Prawns (NOSSI-BE)	19.80
Gillardeau oyster special n°3 (6)	28.80	Whelks	11.70
Gillardeau oyster Papillon (6)	24.00		

### 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 / guacamole / grapefruit	14.00
Grey sea bream tartar / carrots and cumin condiment	12.00
Caesar salad with chicken *	14.00
Swiss alpine air-dried beef / melon tartar	14.00
Tomato salad with Ximenez vinegar / Buratina cheese	12.00
Smoked Norwegian salmon / toasts	24.50
Duck foie gras terrine / toasts	26.00
Celeriac in remoulade sauce <sup>M</sup>	7.00
Hard-boiled biologic eggs / mayonnaise sauce <sup>M</sup>	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 * <sup>M</sup>	11.00
Beef carpaccio, pesto sauce, parmeggiano cheese / salads	17.00

<sup>M</sup> Can be chosen in Today's menu

\* with pork

Our RESTAURANT menu is also available  
Menu made by Johann Staskiewicz and his team  
Prices are in euros, service and taxes included

## Fish

Pike quenelles, shellfish sauce / mushrooms <sup>M</sup>	19.00
Poached smoked haddock /spinach /white butter sauce	27.00
Panfried back of salmon / fresh herbs condiment / Chanterelle mushrooms fricassée	26.00
Fillet of bass / Salad of tomato and watermelon with pine seeds	26.00

## Meat



Grilled leg of free-range chicken / Dauphiné-style creamed potatoes “au gratin”	26.00
Panfried top rump of veal / meat juice / courgette stuffed with ratatouille	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 <sup>M</sup>	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
--------------	-------	-----	------

