

## SUGGESTIONS

### ENTREES

#### TARTARE DE DORADE

citron vert / pastèque / gingembre / coriandre  
€13.90

#### THON ROUGE

quinoa noir, broccolini, tomates cerises, shiitake,  
pousses de soja, mayonnaise wasabi  
sauce Ponzu 'soja – agrumes' €17.50

#### CERVELLE DE VEAU

Froide, sauce tartare et pickles de légumes €14.10  
**OU**

Rôtie Meunière au beurre de câpres €15.50

#### CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES

de la Mer du Nord, citron et persil croustillant  
€15.90

#### MOULES DE CORDE façons "Poulette" (350gr)

beurre blanc au citron €14.50

#### LA BELLE ASSIETTE DU MAREYEUR

3 creuses, 2 exclusives et/ou plates, 3 crevettes  
royales, 6 bulots €18.00

#### LES HUITRES DE NOTRE ECAILLER...

par 6 ou 9, le plateau de 12 ou 24 (Consultez notre  
écailler dans la carte)

### LES CARPACCIO

#### L'HISTOIRE DU CARPACCIO

Le Harry's bar, véritable institution vénitienne, fut fondé par  
Giuseppe Cipriani vers 1930. En 1950, Cipriani inventa un  
plat de bœuf cru pour sa cliente, la comtesse Mocenigo, qui  
disait ne pouvoir manger de viande cuite !!

Comme à cette époque, il y avait à Venise une grande  
exposition d'un peintre de la Renaissance dont les tableaux  
étaient présentés sur fond rouges, Cipriani baptisa son plat  
du nom du peintre: CARPACCIO.

#### Comme en Italie

Copeaux de parmesan, citron, basilic €14.70

#### Mozzarella di Bufala / Melon

Mozzarella, melon, basilic, crème de balsamique  
€16.90

#### Rossini

Huile de truffes noires, foie gras, rucola €18.00

### POISSONS

#### FISH & CHIPS

véritable filet de cabillaud frit, sauce tartare maison  
pommes frites €23.50

#### CABILLAUD 'ROYAL'

simplement mousseline, brandade de pommes de  
terre et jeunes poireaux au beurre demi-sel €27.90

#### SOLE MEUNIÈRE 500gr

beurre persillé et citron 'Comme à la Côte Belge'  
€42.00

#### MOULES DE CORDE façons "Poulette" (1kg)

beurre blanc au citron, pommes frites €24.50

.....

#### DORADE ROYALE servie en filets\*

400/500gr / 1cv **OU** 1.2kg / 2cv €26.90 le cv

#### LOUP DE MER servi en filets\*

400/500gr €26.90

#### TURBOT BRETON servi en filet\* €32.00

\*Grillé **OU** \*Vapeur

\*Sauce Vierge, tomates et Basilic,  
Olives douces de Casaliva,  
pomme purée onctueuse au beurre demi-sel  
**OU**

\*Mousseline, pomme purée onctueuse au beurre  
demi-sel

### LES VIANDES

#### PIED DE PORC GRILLE

«Comme au "Pied de cochon" des Halles de Paris  
"Entièrement désossé pour votre plus grand plaisir"  
sauce Béarnaise, pommes frites €21.90

#### SUPRÊME DE POULET JAUNE A LA SICILIENNE

chapelure croustillante, Mozzarella, jambon,  
tomates confites, courgettes et aubergines grillées,  
pasta fresca €23.50

#### JARRET D'AGNEAU

braisé pendent 8 heures et laqué dans son jus,  
risotto aux cèpes €24.90

**FILET DE BŒUF ROSSINI** escalope de foie gras,  
asperges vertes, jus corsé à la truffe noire €33.00

**Tous renseignements sur les allergènes des plats est à votre  
disposition auprès de notre personnel de service.**



## MENU

### MENU BIB GOURMAND ® 37.00€

#### CARPACCIO DE BŒUF "CLASSICA ITALIA"

huiles d'olive vierge / citron / Parmesan  
OU

#### LA CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES

citron / persil  
OU

LES 9 HUÎTRES de notre écailler...

.....

#### SUPRÊME DE POULET JAUNE A LA SICILIENNE

chapelure croustillante, Mozzarella, jambon,  
tomates confite, courgettes et aubergines grillées,  
pasta fresca  
OU

#### PIED DE PORC GRILLE

"Comme au Pied de cochon aux Halles de Paris"

"Entièrement désossé pour votre plus grand plaisir"

sauce Béarnaise, pommes frites

OU

#### DORADE ROYALE ROTIE

.....

#### MOELLEUX COULANT DE CARMEL

noix croquantes, crumble amande, sauce fruit de la passion,  
glace au lait de coco  
OU

#### CARPACCIO D'ANANAS,

quelques belles faises fraîches et confites

sorbet citron vert, tuile aux amandes

OU

#### CHOUX FOURRÉS DE GLACE VANILLE

chantilly, orangettes, chocolat extra bitter chaud

### MENU LIGHT & MINCEUR 39.00€

LES 6 HUITRES de notre écailler

.....

#### CABILLAUD 'ROYAL'

simplement mousseline, brandade de pommes de terre et jeunes  
poireaux au beurre demi-sel

.....

#### FRAICHEUR DE FRAISE BIEN GLACÉES

sorbet granité Violettes, menthe fraîche

### MENU BRASSERIE 29.90 €

#### MOULES DE CORDE

façons "Poulette" (300gr) beurre blanc au citron  
au saumon fumé... sauce mousseline OU à la flamande

.....

#### RUMSTEAK DE BŒUF 'BBB'

Sauce poivre vert flambé au Cognac, pommes frites  
maison à la graisse de bœuf

.....

#### LES FRAISES "BELGE"

simplement au sucre

### MENU ORIENT - EXPRESS ® 46.00 €

#### TARTARE DE DORADE

citron vert / pastèque / gingembre / coriandre  
OU

#### Carpaccio Mozzarella di Bufala / Melon

Mozzarella, melon, basilic, crème de balsamique  
OU

#### LA BELLE ASSIETTE DU MAREYEUR

3 creuses, 2 exclusives et/ou plates,  
3 crevettes royales, 6 bulots + €2.50

.....

#### FILET DE BŒUF ROSSINI

escalope de foie gras, asperges vertes,  
jus corsé à la truffe noire  
OU

#### DORADE ROYALE servie en filets\*

LOUP DE MER servi en filets\*

TURBOT BRETON servi en filet\* +€6.00

\*Grillé OU \*Vapeur

\*Sauce Vierge, tomates et Basilic, Olives douces de Casaliva,  
pomme purée onctueuse au beurre demi-sel

OU

\*Mousseline, pomme purée onctueuse au beurre demi-sel

.....

#### FRAISE MELBA

glace vanille, crème fleurette  
OU

#### MOELLEUX AU CHOCOLAT 80%

noisettes chocolat blanc – framboise,  
glace vanille, sponge cake, coulis de framboise  
OU

#### FROMAGE SAINT-MARCELLIN RÔTI AU FOUR

sirop de Liège à la bière d'Orval + €2.50

