

## La selection des digestifs

€

### Cognacs

Camus VS Elégance . . . . .	9
Camus VSOP Elégance . . . . .	16
Camus XO Elégance . . . . .	25
Dégustation de 3 Cognac Camus « île de Ré » (6cl) . . . . .	20
Fine island, Maturated et Cliff cellar	

### Armagnacs

Janneau VSOP . . . . .	9
Janneau 15ans . . . . .	14
Janneau 1980 . . . . .	18

### Calvados

Berneroy VSOP . . . . .	9
Berneroy XO . . . . .	14

### Rhums Vieux

Pyrat XO reserve, HSE Rhum vieux VO . . . . .	9
Saint-Etienne XO . . . . .	15

### Eaux de Vie

Grappa di Barolo, Poire William, Framboise . . . . .	9
--	---

### Whisky

J. Walker Black label . . . . .	9
Chivas Regal 12ans, Glenlivet 12ans . . . . .	10
J. Walker Blue label . . . . .	27

### Liqueurs

Limoncello di Capri, Get27, Get31, Sambuca Molinari, Amaretto, Frangelico, Manzana . . . . .	8
Grand Marnier, Chartreuse, Baileys . . . . .	9

### Téquila

Patron Anejo, Silver, Reposado ou XO Café . . . . .	10
El Jimador Gold . . . . .	7

### Porto

Sandeman (blanc/white) . . . . .	8
Sandeman Ruby . . . . .	8

## Fromages | Cheeses

€

L'assortiment de fromages, petite salade au balsamique, raisins frais et noix. . . 12  
Assorted cheeses, served with a salad in a balsamic dressing, grapes and walnuts

## Les Desserts | Deserts

€

Glaces et sorbets (la boule) . . . . . 3,5  
Ice cream and sorbet (scoop)

La crème brûlée maison à la vanille . . . . . 11  
Homemade vanilla crème brûlée

Profiteroles maison, glace vanille, chocolat chaud . . . . . 13  
Homemade "profiteroles" vanilla ice cream, warm chocolate sauce

Mi-cuit au chocolat maison et sa glace vanille . . . . . 14  
Homemade molten chocolate cake with vanilla ice cream

Café Macarons . . . . . 12  
Coffee & Macarons

Le Citron au yuzu . . . . . 15  
The Lemon with yuzu

Soufflé au grand Marnier, crème anglaise  
et sauce chocolat (dîner uniquement). . . . . 14  
Grand Marnier soufflé with custard and chocolate sauce (night only)

## Les Viandes et Volailles | Meats and Poultry

€

Filet de bœuf à la plancha, sauce morilles . . . . .	32
Beef tenderloin "à la plancha" served with morel mushroom sauce	
Avec sa tranche de foie gras . . . . .	8
With pan seared foie gras	
Eventail de magret de canard pôlé aux figues de Solliès sauce à la canne à sucre et réduction de vinaigre balsamique . . . . .	32
Roasted duck breast thinly sliced with figs and caramelized balsamic vinegar reduction	
La souris d'agneau braisée «24 heures» au vin blanc, miel et romarin. . . . .	34
Braised lamb shank "cooked 24 hours" with white wine, honey and rosemary	
Cocotte de joue de bœuf et veau en ragout, risotto aux cèpes . . . . .	31
Beef cheeks and veal stew in a pot with porcini mushroom risotto	
Suprême de poulet fermier farci aux tomates confites, jambon cru et comté 24 mois rôti aux épices cajun . . . . .	27
Cajun spices roasted organic chicken breast stuffed with proscuitto, confit tomato and comté cheese	

### Accompagnements au choix :

assortiment de légumes, gratin de pommes de terre,  
purée de pommes de terre, purée de patates douces, frites, riz, pâtes et salade

Side of your choice:

vegetables, potato gratin, mashed potato, mashed sweet potato,  
french fries, rice, pasta or salad

## Les Poissons | Fishes

€

Langouste du vivier préparée selon votre choix :  
grillée, thermidor ou flambée . . . . . 34/pound | 75/kg  
Lobster from the tank, grilled, thermidor or flambéed

Le Vivaneau (pêche locale) rôti, chutney de mangue et son beurre blanc . . . 29  
Roasted local Red Snapper with mango chutney and white wine butter sauce

La marmite des Caraïbes (Saint-Jacques, langouste, Mahi-Mahi, moules)  
dans son bouillon de crustacés à la crème . . . . . 33  
Caribbean fish pot: sea scallops, lobster, Mahi Mahi, mussels,  
in a seafood sauce with cream

Tataki de thon rouge avec sa salsa de mangue acidulée  
et son caramel de soja . . . . . 30  
Red tuna tataki with citrus mango salsa and caramel soy sauce

Saint-Jacques rôties, carpaccio de magret fumé  
et sa crème de lentilles au foie gras . . . . . 32  
Roasted sea scallop with smoked duck breast carpaccio,  
served with creamy lentils and foie gras sauce

Gambas sautées à la provençale . . . . . 29  
Sautéed shrimp with garlic, parsley and zucchini

Accompagnements au choix :  
assortiment de légumes, gratin de pommes de terre,  
purée de pommes de terre, purée de patates douces, frites, riz, pâtes et salade  
Side of your choice:  
vegetables, potato gratin, mashed potato, mashed sweet potato,  
french fries, rice, pasta or salad



## Les Potages | Soups

	€
Traditionnelle gratinée à l'oignon . . . . .	10
Traditional gratinated onion soup	
Velouté de langouste . . . . .	12
Creamy lobster bisque	
La soupe de tomates glacée . . . . .	10
Traditional spanish gazpacho	

## Les Pâtes | Pasta

	€
Les «Penne» aux trois fromages . . . . .	22
3 cheese "Penne" pasta	
Tagliatelle à la langouste . . . . .	29
lobster fettucini	
Tagliatelle Alfredo . . . . .	23
Alfredo fettucini	
Linguine alle vongole . . . . .	29
Fettucini with vongole	
Penne arrabiatta . . . . .	22

## Les hors d'œuvres froids | Cold Appetizers

€

Trilogie de tartare de Mahi-Mahi (façon Péruvienne, tahitienne et créole) . . . 18  
Mahi-Mahi tartar trilogy: peruvian, thaitian and creole "style"

La Salade fraîcheur façon Ocean 82 . . . . . 11  
Crisp mixed salad with a light vinaigrette

La classique salade César . . . . . 11  
The classic Caesar salad

**au poulet** | with Chicken . . . . . 15

**aux crevettes** | with Shrimp . . . . . 18

Les rouleaux de printemps au thon rouge et aux pommes, sauce impériale. . 17  
Tuna spring roll with fresh apples and imperial sauce

Le célèbre «foie gras» maison farci aux figues confites . . . . . 21  
The famous homemade duck liver pâté stuffed with figs preserve

## Les hors d'œuvres chauds | Hot Appetizers

€

Cuisses de grenouille à la persillade . . . . . 17  
Frog legs with garlic and parsley

Ravioles de langouste et champignons maison  
dans son bouillon de volaille à l'huile de truffe . . . . . 17  
Homemade lobster and mushroom ravioli served in a chicken broth with truffle oil

Traditionnels escargots gratinés au beurre d'ail . . . . . 14  
Traditionnal "escargots" gratinated with garlic butter

L'œuf parfait . . . . . 17  
Poached perfect egg

Foie gras poêlé au raisin blanc déglacé de miel et vinaigre balsamique . . . 21  
Pan seared foie gras with white grape, with honey and balsamic sauce