



# LA REINE MER



## ENTREES / STARTERS

<b>TARAMA MAISON</b> <i>HOMEMADE TARAMA</i>	5,00€
<b>TAPENADE MAISON</b> <i>HOMEMADE TAPENADE</i>	5,00€
<b>RILLETTES DE POISSON MAISON ET PAIN TOASTE</b> <i>HOMEMADE FISH RILLETTES, TOASTED BREAD</i>	7,00€
<b>SAUMON GRAVELAX, POMMES DE TERRE GRENAILLES</b> <i>GRAVELAX SALMON, NEW POTATOES</i>	9,00€
<b>AVOCADO TOAST, ŒUF POCHE ET TRUITE FUMEE</b> <i>AVOCADO TOAST, POACHED EGG AND SMOCKED TROUT FISH</i>	9,00€
<b>CARPACCIO DE BAR, COCO, CITRON VERT ET GINGEMBRE</b> <i>SEA BASS CARPACCIO, COCONUT, LIME AND GINGER</i>	10,00€

## PLATS / MAIN COURSES

<b>ASSIETTE DU PECHEUR (CREVETTES, BULOTS, TARAMA, RILLETTES, TAPENADE)</b> <i>FISHEMAN'S PLATE (PRAWNS, WHELKS, TARAMA, RILLETTES, TAPENADE)</i>	19,00€
<b>SALADE GRECQUE AU POULPE (TOMATES, OIGNONS ROUGES, CONCOMBRE, FETA, POULPE)</b> <i>GREEK SALAD WITH OCTOPUS (TOMATOES, RED ONIONS, CUCUMBER, FETA, OCTOPUS)</i>	19,00€
<b>CARPACCIO DE BAR, COCO, CITRON VERT ET GINGEMBRE*</b> <i>SEA BASS CARPACCIO, COCONUT, LIME AND GINGER*</i>	19,00€
<b>POKE BOWL POISSON OU VEGETARIEN, A L'ARDOISE</b> <i>FISH OR VEGETARIAN POKE BOWL, ON THE SLATE</i>	21,00€/18,00€
<b>PAVE DE SAUMON, COULIS D'HERBES*</b> <i>SALMON STEAK WITH HERBS SAUCE*</i>	21,00€
<b>FISH BURGER, MERLU DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, CHEDDAR, SAUCE PAPRIKA, COMPOTEE D'OIGNONS, TOMATE, ROQUETTE*</b> <i>HAKE FISH BURGER, CHEDDAR, PAPRIKA SAUCE, ONION COMPOTE, TOMATOES, ROCKETS*</i>	22,00€
<b>FILET DE DAURADE SAUCE TANDOORI*</b> <i>SAE BREEM FILLET WITH TANDOORI SAUCE*</i>	23,00€
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> <i>LINGUINE PASTA WITH CLAMS</i>	24,00€

**\*GARNITURE AU CHOIX :**

**\*GARNISH OF YOUR CHOISE :**

**-SALADE VERTE**

*GREEN SALAD*

**-AUBERGINE ROTIE**

*ROASTED EGGPLANT*

**-POMMES DE TERRE GRENAILLE**

*NEW POTATOES*

**DESSERTS / *DESSERTS***

*EN ATTENTE.....*

# LA REINE MER

## NOS COCKTAILS

APEROL AU CHAMPAGNE (APEROL, CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE, EAU GAZEUSE)	16,00€
REVERIE CHAMPAGNE (LIQUEUR DE FRAISE, GIN, JUS D'ORANGE, CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE)	16,00€
CAÏPIRNHA (CACHAÇA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT)	12,00€
MOJITO ROYAL (RHUM, SURE DE CANNE, MENTHE, CITRON VERT, CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE)	16,00€
<b>CIDRE CHAUD</b> (DOUBLE JUS, CIDRE, MELANGE D'EPICES)	12,00€
MIMOSA (GIN ORANGE PRESSEE, CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE)	16,00€

## CHAMPAGNES

### CHAMPAGNES

EPC BLANC DE BLANC 100% CHARDONNAY	16,00€	95,00€
NICOLAS FEUILLATTE BRUT	13,00€	70,00€
PISCINE DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BRUT	15,00€	
DOM PERIGNON		380,00€

## VINS BLANCS

### WHITE WINES

IGP CÔTES DE GASCOGNE – FUMÉES BLANCHES – 100% SAUVIGNON	8,00€	35,00€
MUSCADET D'AOP – CONFLUENT – BIO – CHÂTEAU L'AULNAYE	7,00€	32,00€
IGP PAYS D'OC – LE VERSANT – 100% VIOGNIER BIO	9,00€	40,00€
MACON LOCHE – CELINE ET LAURENT TRIPOZ – 100% CHARDONNAY BIO	10,00€	48,00€
SAINT PERAY – VERSION 2016 – FRANÇOIS VILLARD	16,00€	60,00€
SAINT JOSEPH – MARLANT 2015 – FRANÇOIS VILLARD		75,00€

## VINS ROSES

### ROSE WINES

IGP MEDITERRANEE -PONTON N°7	8,00€	32,00€
CÔTES DE PROVENCE AOC – CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVEQUE – BIO	10,00€	35,00€

## VINS ROUGES

### RED WINES

IGP VAL DE LOIRE – ROUQUIN DE JARDIN – BIO	8,00€	25,00€
VIN DU MOMENT A L'ARDOISE		

## BIERES

### BEERS

LA PARISIENNE BLONDE / BLANCHE 33CL BOUTEILLE		8,00€
VALMY IPA BIA		8,00€
ASAHI		8,00€

## BOISSONS FROIDES

### COLD BEVERAGES

THONON 75CL / 33CL	6,50€ / 5,50€
VALS 75CL / 33CL	7,50€ / 5,50€
CHATELDON 75CL	8,00€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 33CL	6,50€
TONIC FEVER TREE / GINGER BEER	7,00€
THE GLACE MAISON	6,50€
CAFE FRAPPE MAISON	6,50€
JUS DE FRUITS FRAIS ( JUS DU MOMENT / ORANGES PRESSEES)	10,00€

## BOISSONS CHAUDES

### HOT BEVERAGES

CAFE / DECAFEINE	3,00€
CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD	7,00€
THE / TISANE	6,00€
CHOCOLAT VIENNOIS (CHANTILLY MAISON)	10,00€
CAFE VIENOIS (CHANTILLY MAISON)	10,00€