



VIVE L'ÉCAILLE

HUITRES ET COQUILLAGES OYSTERS AND SEAFOOD

Huître N°2 Spéciale Méditerranée JC <i>N°2 Oysters Spéciale Méditerranée JC Giol</i>	<i>les 3 / 28€</i>
Huître N°3 Perle de l'Impératrice Joel Dupuch <i>N°3 Oysters Perle de l'Impératrice Joel Dupuch</i>	<i>les 6 / 22€</i>
Huître N°4 Perle Noire Cadoret <i>N°4 Oysters Perle Noire Cadoret</i>	<i>les 6 / 19€</i>
Huître N°4 Kys de Carnac <i>N°4 Oyster Kys de Carnac</i>	<i>les 6 / 27 €</i>
Bulots Mayo (250g) <i>Whelk with mayo (250g)</i>	<i>11€</i>

CRUSTACÉS SHELLFISH

Crevettes roses bio <i>Organic pink shrimp</i>	<i>les 6 / 14€</i>
Langoustines décortiquées vivifiées <i>Vivified shelled langoustines</i>	<i>les 4 / 29€</i>
Langoustines au court-bouillon <i>Roasted langoustines</i>	<i>les 4 / 23€</i>

LES PLATEAUX SHELLFISH PLATTERS

PETIT MOUSSE 59€

3 huîtres Cadoret / 3 huîtres Dupuch / 2 huîtres Kys / 3 crevettes roses /
3 langoustines / 250g de bulots
*3 Cadoret oysters / 3 Dupuch oysters / 2 Kys oysters / 3 pink shrimps /
3 langoustines / 250g of whelks*

VIVE 145€

2 huîtres Giol / 2 huîtres Dupuch / 2 huîtres Kys / 2 huîtres Cadoret /
2 langoustines vivifiées / 2 gambons à cru / thon rouge / sériole
*2 Giol oysters / 2 Dupuch oysters / 2 Kys oysters / 2 Cadoret oysters /
2 vivified langoustines / 2 scarlet shrimp crudo / bluefin tuna / yellowtail*

VIVE LA SARDINE A L'HUILE

VINTAGE SARDINES

Sardinettes	18 €
<i>Sardinettes, grilled bread, semi-salted butter</i>	
Sardines millésimées « Saint-Gilles-Croix-De-Vie »	12 €
<i>«Saint-Gilles-Croix-De-Vie» sardines.</i>	
<i>2016 / 2017 / 2018 / 2019 / 2021 / 2022</i>	

VIVE LES CLASSIQUES

CLASSICS

Tarama vivifié d'une huile de livèche	11€
<i>Tarama enlivened with lovage oil</i>	
Moules gratinées à la sauge	11€
<i>Stuffed mussels au gratin with sage</i>	
Anchois mariné au naturel	18€
<i>Marinated anchovies</i>	
Crevettes croustillantes, spicy mayo yuzu	19€
<i>Crispy shrimp, spicy yuzu mayo</i>	

VIVE LE CRU

CRUDOS

Thon tonnato, câpres, feuilles de shizo, artichaut	23€
<i>Tuna tonnato, capers, shizo leaves, artichoke</i>	
Saumon à la flamme au zaatar	23€
<i>Flamed salmon with zaatar</i>	
Sériole maturée, vinaigrette au cassis	22€
<i>Aged yellowtail, blackcurrant dressing</i>	
Ceviche de daurade, avocat brûlé, fruit de la passion	23€
<i>Sea bream ceviche, burnt avocado, passion fruit</i>	

VIVE LE CHAUD

WARM DISHES

Gambons grillés, huile d'ail pimentée	48€
<i>Grilled prawns, spicy garlic oil</i>	
Steak de thon au trois poivres	39€
<i>Three-pepper tuna steak</i>	
Vive à la flamme, bouillon intense aux épices douces	39€
<i>Weever on the flames, savoury sweet spices broth</i>	
Pétoncles flashés, velour de nduja	28€
<i>Small grilled scallops, nduja velvet</i>	
Quart de poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa	39€
<i>Octopus quarter, broth bound with mild harissa</i>	

VIVE LES SALADES ET LE VEGETAL

SALADS AND VEGGIES

Patatas bravas, condiment oseille et jalapeños <i>Patatas bravas, sorrel and jalapeños condiment</i>	15€
Feuille à feuille de choux pointu et dulce sauvage <i>Pointed cabbage and sea weed worked in levels</i>	16€
Cœur de laitue, huile d'olive miel-citron, nectarine, poutargue <i>Lettuce, honey-lemon olive oil, nectarine, bottarga</i>	11€
Pousses d'épinard au ponzu, bonite séchée <i>Spinach sprouts with ponzu, dried bonito</i>	13€
Artichaut barigoule herbacé <i>Grilled artichoke and herbs</i>	16€
Céleri rémoulade, laitue de mer <i>Remoulade celery, sea lettuce</i>	12€

VIVE LES BELLES PIECES A PARTAGER

TO SHARE

Demi poulpe doré, bouillon lié d'une douce harissa <i>Half octopus, broth bound with mild harissa</i>	69€
Bar de ligne flambé au pastis, sauce vierge <i>Line-caught sea bass flamed with pastis</i>	95€
Saint Pierre rôti à la sauge et aïoli fumé <i>Roasted Saint Pierre with sage and smoked aioli</i>	95€
Poisson du jour selon arrivage <i>Catch of the day</i>	13€/100g

VIVE LA DOUCEUR

SWEETS

Framboise fraîche, fromage blanc et sorbet shizo <i>Fresh raspberry, white cheese and shiso sorbet</i>	18€
Coupe glacée façon fraise melba <i>Strawberry melba ice cream</i>	15€
Coupe glacée caramel, cacahuète et brownie <i>Ice cream, caramel, peanuts and brownie</i>	15€
Affogato <i>Vanilla and coffee ice cream</i>	11€
Cookie à la casserole XXL noix de pécan, glace vanille (≈ 15 minutes) <i>XXL Pecan Casserole Cookie, vanilla ice cream (≈ 15 minutes)</i>	21€