

La mer au Moure Rouge

6 pièces | 12 pièces

Les belles crevettes roses "Prestige", calibre 20/30
Beautiful pink prawns, size 20/30

20

36

Nos huîtres

Huîtres Fines Marennes d'Oléron
Fines Oyster from Marennes d'Oléron

25

48

Huîtres Fines Roumégous N°2
Fines Roumegous No. 2 Oysters

25

48

Huîtres Papillon de la Maison Roumégous N°5
Papillon Oysters from Maison Roumégous No. 5

23

43

Nos plateaux

Le Découverte

3 huîtres, 4 crevettes roses, 1 tarama d'oursin
3 oysters, 4 prawns, 1 sea urchin tarama

26

Le Grand Bain

7 crevettes roses, 1 tarama d'oursin, ½ tourteau, 7 huîtres
7 prawns, 1 sea urchin tarama, ½ crab, 7 oysters

54

Le Panier de Crabes

14 crevettes roses, 2 taramas d'oursin et poisson, 1 tourteau, 18 huîtres
14 prawns, 2 sea urchin and fish taramas, 1 crab, 18 oysters

115

On partage !

Calamars frits <i>Fried squid</i>	23
Anchois de Cantabrie, pan con tomate <i>Cantabrian anchovies, pan con tomate</i>	14
Sardinettes grillées minute Sauce vierge <i>Freshly grilled sardines, with sauce vierge</i>	18
Couteaux, soubressade et jus corsé Câpres et citrons confits <i>Razor clams, sobrasada with full-bodied sauce, capers and preserved lemons</i>	19
Frites de panisses et aïoli maison <i>Chick peas fries and homemade aioli</i>	12
Assiette de jambon San Daniele, pan con tomate <i>Ham plater San Daniele, pan con tomate</i>	20

Nos entrées

Soupe de poisson <i>Fish soup</i>	17
Carpaccio de daurade et poutargue Huile d'olive, zestes de citron vert <i>Sea bream and bottarga carpaccio with olive oil, lime zests</i>	21
Salade niçoise traditionnelle Thon à l'huile, oeuf, anchois, légumes crus comme il se doit <i>Tuna in oil, egg, anchovies, and raw vegetables, just as it should be</i>	23
Burrata des Pouilles Pesto alla Genovese et Taggiashe <i>Burrata from Puglia, Genovese pesto and Taggiasche olives</i>	19
Salade César Oeuf mollet, poulet basse température <i>Caesar salad, Soft-boiled egg, slow-cooked chicken</i>	24

Nos plats

Moules de bouchots, pommes frites Sauce vin blanc et oignons <i>Bouchot mussels, French fries, white wine and onion sauce</i>	26
Belle tentacule de poulpe, tzatziki et caviar d'aubergine <i>Beautiful octopus tentacle, tzatziki and eggplant caviar</i>	27
Omelette Bio aux herbes Pommes frites et salade <i>Organic herb omelette, French fries and salad</i>	25
Faux-filet de bœuf Simmental Sauce béarnaise, pommes frites et salade <i>Faux-filet Simmental with béarnaise sauce, French fries and salad</i>	32
Tartare de bœuf Chair de crabe, sauce cocktail, pommes frites et salade <i>Beef tartare with crab meat, cocktail sauce, French fries and salad</i>	26
Aïoli Cabillaud nacré, chou-fleur, radis, brocoletti, couteaux, navet, carotte, pomme de terre, œuf <i>Aïoli, pearly cod, cauliflower, radish, broccoli rabe, razor clams, turnip, carrot, potato, egg</i>	28
Bouillabaisse du Moure aux poissons du jour <i>Moure-style bouillabaisse with fresh catch of the day</i>	59
Pasta casarecce alle vongole e chorizo <i>Casarecce pasta with clams and chorizo</i>	28
Pasta homard Homardine maison <i>Pasta with lobster and homemade lobster sauce</i>	48
Fish and chips maison, sauce gribiche <i>Homemade fish & chips, gribiche sauce</i>	28
Loup <i>Sea bass</i>	38
Daurade grillée <i>Grilled sea bream</i>	38
Poisson en retour de pêche <i>Catch of the day</i>	11€/100gr

Nos surprenants desserts

Imaginé et réalisés avec Sophie Poncet cheffe pâtissière

Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	11
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	11
Tarte fine à la pomme <i>Thin apple tart</i>	11
Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	11
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	14
Île flottante <i>Floating island</i>	14
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit platter</i>	16
Café gourmand <i>Coffee with dessert selection</i>	14

Nos glaces & sorbets artisanaux

Nous avons choisi les glaces du Maître Artisan Glacier Papilla, fabriquées dans l'arrière-pays grassois, pour leur authenticité et leur savoir-faire. Une glace d'exception qui révèle le vrai goût des produits.

Parfums au choix : glaces (yaourt, vanille, pistache, café) & sorbets (chocolat, citron, fraise, abricot)

1 Boule <i>1 scoop</i>	4
2 Boules <i>2 scoops</i>	7
3 Boules <i>3 scoops</i>	10