

Huguetto

SPRING 22

Romain Leydier

Villa Chambre d'Amour 6,5
sweet wine from Sud-Ouest

Kir Huguetto *white wine & cassis* 7
Lillet Tonic 9
Folle Envie Tonic 9

Spritz Fiero 12
Spritz Aperol 12
Spritz Campari 12
Spritz Saint-Germain 14

Mojito, Moscow Mule 14
Belle de Brillet Tonic sureau 14
Mexican Mule 14
Le Philtre organic vodka 12
Champagne brut ^{14cl} 14

PISCINES

^{18cl}
White - Chardonnay 7,5
Rosé - Ventoux ^{BIO} 7,5
Champagne 15

GLASS OF WINE

WHITE	14cl	5ocl
Chardonnay	6,2	22
Viognier	6	20
Petit Chablis	9,2	30
Sancerre	9,6	32
Pouilly Fumé	9,6	32

RED		
Graves	8	28
Chinon	7,6	26
Mercrey - Faiveley	12	

ROSE		
Ventoux ^{BIO} - Les Terrasses	6	20
Provence - Ch. Martinette	8,5	28

BEER

DRAFT BEER	25cl	5ocl
Paillette	5,7	9,5
Paillette IPA	6,2	10,5

BOTTLES ^{33cl}	
Pietra white chestnut	8,2
Pietra ^{BIO} blond	8,2
La Bouledogue Pale Ale	8,2
La Bouledogue Amber	8,2
La Bouledogue IPA	8,2

WATER & SODAS

Evian, Badoit ^{5ocl}	6,5	Evian, Badoit ^{10ocl}	8,5
Chateldon ^{75cl}			9,5
Coca Cola, Zero ^{33cl} , Orangina ^{25cl} , Ice Tea pêche ^{25cl} , Fuze Tea ^{25cl}			6,6
Limonade ^{BIO} Elixia ^{33cl}			7,6
Hysope ^{BIO} ^{20cl} tonic nature, concomber, lemon, elder, ginger beer			6,6
Fruit juice Alain Milliat ^{33cl}			8,2
Cider Pas Pareil ^{BIO} ^{33cl}			7,5

prices including taxes in euros - Service included - cheques are not accepted

LA MER A BOIRE

Huguette Champagne, liqueur de Chambord, myrtille	14	Spritz Fiero ou Aperol ou Campari	12
		Spritz St-Germain	14
Conquistado , Tequila Patron, citron vert, liqueur de cassis Combuisier	14	Moscow Mule Vodka	14
		Genepi Mule Genepi	14
Hine ball Cognac H by Hine, Ginger Ale, Bitter Angostura	14	Mexican Mule Rhum	14
Tiramisu Vodka Squadron 3o3, Disaronno Velvet, crème fraîche	14	Colombian Mojito Rhum Coloma	14
Daikiri Planas Rhum Planas, citron vert, sirop de mangue	14	Belle de Brillet Tonic sureau	14
		Lemon Tonic Gin Fisher, tonic citron	14
Margarita Tequila Patron citron vert & concombre, triple sec	14	Concumber Tonic Gin Hendricks, Tonic concombre	14
Whiskies Sour Whisky Rozelieures, citron, blanc d'oeuf, bitter Angostura	14	Porn Star Martini Vodka, passoa citron vert, vanille	14
Disaronno Sour	14	Espresso Martini Vodka, Kahlua sucre de canne, expresso	14

WHISKIES & BOURBON 4CL

SHOT	6	SHOT PARTY	1o shots	50
J&B, Jameson <i>Irlande</i>	11	Single Malt		
Monkey Shoulder	12	Glen Grant		14
Jack Daniel's <i>Tennessee</i>	14	Talisker ^{10ans} Île de Sky		15
Jack Daniel's Single barrel	14	Scapa		16
Rozelieures	14	Macallan ^{12ans} Speyside		17
J. Walker Black Label ^{12 ans}	16	Oban ^{14 ans} Highlands		19
Woodford Reserve ^{Double Oaked}	16	Lagavulin ^{16 ans} Islay		19
Aikan <i>French Malt</i>	18	Bourbon		
J. Walker Blue Label	42	Four Roses <i>Kentucky</i>		12

GIN 4CL

Gin Gordon's	11
Bombay Sapphire, Bramble	12
Tanqueray	14
Citadelle	14
Ahoy	14
Mare, The Botanist	15
Hendrick's, Normindia	16
Fishers, Normindia <i>Barrel Aged</i>	17

VODKA 4CL

Absolut blue	11
42 Below, Zubrowka	14
Le Philtre	14
Squadron 3o3	14
Belvédère	15
Grey Goose, Beluga	15
Guillotine, vieillie en fût de chêne	15
Ciroc, Crystal head	16

RHUM 4CL

Bacardi Superior	11
Trois Rivières	11
Rivière du mât	12
Bacardi Cuatro	14
Coloma	15
Clément Vieux V.o	15
Legendario	15
Angostura 1919 ^{8 ans}	15

La Mauny <i>Signature du Maître de chais</i>	16
Arcane Extraroma ^{12 ans}	16
Diplomatico planas	16
Diplomatico mantuano	16
Don Papa Baroko	18
Kingsyad Jamaican Xo	19
Mafusalem Gran Reserva ^{15 ans}	24
Zacapa 23	26

PISCO & MEZCAL 4CL

Pisco El Gobernador	14
Mezcal La Escondida	15

TEQUILA 4CL

San Jose	11
Patron Silver	16
Alacran Anejo Cristal	14

ACCOMPAGNEMENT SOFT + 3€

Prix TTC en Euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

TO SHARE

FISH SOUP rust & croutons	14
AVOCADO TOAST & SAUMON salad	24
BURRATA fresh herbs & raw asparagus	19
SMALL SARDINES from pays Basque, potato salad	16
TARAMA HUGUETTE	14
PRAWN ARANCINI crystalized lemons, dill sauce	18
COD ACCRAS lime sauce	16
RAZOR CLAMS WITH PARSLEY	17
BURGUNDY SNAILS [6]	17
FRIED SMELTS	16
FRIED PRAWN	25
FRITTO - MISTO smelt, prawn, arancini	25
FROG LEGS	29
DIM SUM [7] shrimp	19
GYOZA [7] vegetable	19
PATE BASQUE 135 ^G - Louis Ospital	11
PLATE OF CHARCUTERIE	27

RAW

SASHIMI THON soja, honey, chive	19
CARPACCIO MACKEREL peanut, white balsamic, raspberries	19
CARPACCIO SALMON lemon zest yellow & lime	21
CARPACCIO SMOKED EEL granny Smith apple	23

OYSTER

	BUTTER, LEMON, SHALLOT VINEGAR		
	3	6	12
N.5 Gillardeau Papillon - Marennes-Oléron	8	15	28
N.4 Normandes - Normandie	6	11	20
Spéciales de l'Imperatrice - Cap Ferret - J Dupuch	9	16	30
Tarbouriech - Méditerranée	9	16	30
N.3 Pleine Mer - Normandie	8	15	28
Utah Beach - Normandie	10	19	36
Fines de Claire - Marennes-Oléron	10	19	36
Perle Noire - Bretagne	10	19	36
Spéciale Gillardeau - Marennes-Oléron	11	22	42
N.2 Belon - Bretagne	12	23	44
Perles de l'Imperatrice - Cap Ferret - J Dupuch	12	23	44
Spéciale Gillardeau - Marennes-Oléron	15	28	54

Price EUROS TTC.

1ST WATCH

FRESH GOAT FOAM crispy bread tartine	14
ARTICHOKE Mayo tourteau crab flesh , coconut milk	24
THE UNMISSABLE MARINATED SALMON	23
BASS CEVICHE creamy avocado	24
OYSTER TARTARE & GRILLED SAUSAGE like from the French Cap	21
BEEF TARTARE elegance of herring caviar	24

2ND WATCH

FISH & CHIPS	21		
MOULES MARINIÈRES slightly creamy, french fries	22		
PAELLA Olé, Olé !	28		
STEAMED SALMON creamy purée of pistachio	26		
STEAMED COD white roasted asparagus, sabayon ristretto	29		
SOLE MEUNIÈRE	54		
BLUE LOBSTER snacked, mashed potatoes	1/2 37	WHOLE	72
WHOLE BASS burnt with rosemary, vegetables, rice	FOR 2		81
STUFFED CABBAGE LOBSTER BLUE FROM BRITTANY	FOR 2		120
CHICKEN SUPREME potato purée with lemon			24
BEEF CHUCK preserved hours, grenailles potatoes			27
LINGUINE , pickled vegetables , parmesan			21
RISOTTO DEL MARE fresh shellfish			26
LINGUINE ALLE VONGOLE			24

GOURMANDISES

CHEESE PLATE	small 12	large	19
GROM ICE CREAM 2 scoops, ask the flavors	8		
PINEAPPLE SURPRISE coconut milk, strawberry, lemon			14
PAVLOVA STRAWBERRY LIME			14
CHURROS			12
XXL COOKIE praline & dark chocolate ganache	FOR 1 OR 2	20 min	18
CHOCOLATE PROFITEROLES vanilla ice cream			12
APPLE TART			15
fudge, vanilla ice cream, calvados flambéed			
CREPES SUZETTE with Grand Marnier			14
CAFE GOURMAND			10

SEA FOOD

			1/2	whole
prawns 6	14	Crab	10	19,5
shrimps, <i>the portion</i>	10	Blue lobster	29	56
whelks from Dieppe, 350 ^g	14	Scampi, <i>the piece</i>		6,5
almond shell, 6	8			

CAVIAR TSARINE BAERI

20^G 36 50^G 90

PLATTERS

JACK A DIT 6 Pleine Mer^{N°3} & 1 verre de viognier 19

GRAND CRU 29

2 Normande N°4, 2 Spé. de l'Imperatrice N°4, 2 Tarbouriech N°4,
2 Fine de Claire N°3, 2 Utah Beach N°3, 2 Belon N°2

DEGUSTATION 39

1 Fine de Claire N°3, 1 Normande N°4, 1 Perles noire N°3, 1 Utah Beach N°3,
1 Tarbouriech N°4, 1 Belon N°2, 2 crevettes roses, 1 langoustine, 1 amande,
crevettes grises & bulots de Dieppe.

PETIT PECHEUR 49

1 Papillon N°5, 1 Tarbouriech N°4, 1 Spé. de l'Imperatrice N°4, 1 Perle noire N°3,
1 Belon N°2, 1 Pleine Mer N°3, 2 crevettes roses, 1 langoustine, 1 amande,
1/2 tourteau, crevettes grises & bulots de Dieppe.

DECOUVERTE 79

1/2 homard, 1/2 tourteau, 6 amandes, 2 langoustines, 6 crevettes roses
& bulots de Dieppe.

(LULU & LOLO) 88

6 belons, 6 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises & bulots de Dieppe.

PINASSE FOR 1 OR 2 98

2 Papillon N°5, 2 Fine de Claire n° 3, 2 Spé. de l'Imperatrice N°4,
2 Perle noire N°3, 2 Tarbouriech N°4, 2 Belon N°2, 2 Pleine Mer N°3,
2 langoustines, 4 crevettes roses, 4 amandes, 1 tourteau,
crevettes grises & bulots de Dieppe.

ROYAL NAVY FOR 2 OR 3 159

2 Fine de Claire N°3, 2 Pleine Mer N°3, 2 Tarbouriech N°4, 2 Utah beach N°3,
2 Belon N°2, 2 Papillon N°5, 2 Spé. de l'Imperatrice N°4, 2 langoustines,
4 amandes, 4 crevettes roses, 1 homard, 1 tourteau, crevettes grises
& bulots de Dieppe.

SAINT GERMAIN FOR 3 OR 4 315

6 Fines de claire N°3, 6 Perles de l'Imperatrice N°2, 6 Spé. Gillardeau n°2,
6 Belons n°2, 4 langoustines, 6 amandes, 12 crevettes roses, 2 tourteaux,
2 homards, crevettes grises & portions de bulots de Dieppe.