

Huguette

SUMMER 22

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

Kir Huguette *Aligoté & cassis* 7
Lillet Tonic 9
Folle Envie Tonic 9

Spritz Crodino nolow *alcohol-free* 8
Spritz Fiero spicy 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 Igp Gars 7,5
Rosé - Ventoux ^{BIO} 7,5
Prosecco 9
Champagne 15

GLASS OF WINE

WHITE

	14cl	50cl
Bourgogne Aligoté	6	20
Chardonnay 2021 Igp Gard	6,5	22
Petit Chablis 2020 Wengier	9,4	30
Sancerre 2021 Tassin	9,6	32
Pouilly Fumé 2019 Le Troncsec	9,8	33

RED

Graves 2018 St-Loubert	8	28
Chinon 2020 Guy Saget	7,8	26
Mercrey 2019 Faiveley	12	

ROSE

Ventoux ^{BIO} 2020 Les Terrasses	6	20
Provence 2021 Ch. Maime	8,5	28

BEER

DRAFT BEER

	25cl	50cl
Paillette	5,8	9,6
Paillette IPA	6,3	10,6

BOTTLES ^{33cl}

Pietra with chestnut	8,2
La Bouledogue Blond	8,2
La Bouledogue white	8,2
La Bouledogue Ipa	8,2
La Bouledogue Amber	8,2

WATER & SODAS

Evian, Badoit ^{50cl}	6,5	Evian, Badoit ^{100cl}	8,5
Chateldon ^{75cl}			9,5
Coca Cola, Zero ^{33cl} , Orangina ^{25cl} , Ice Tea peach ^{25cl} , Fuze Tea ^{25cl}			6,6
Limonade ^{Bio} Elixia ^{33cl}			7,6
Hysope ^{Bio} ^{20cl} concomber, lemon, elder, ginger beer			6,6
Pimento ^{25cl} spicy ginger beer			7,0
Fruits juice Alain Milliat ^{33cl}			8,2
Cider Pas Pareil ^{Bio} ^{33cl}			7,5

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

TO SHARE

FISH SOUP rust & croutons	14
COD ACCRAS lime sauce	16
SMALL SARDINES from pays Basque, potato salad	16
TARAMA Petrossian	16
RAZOR CLAMS WITH PARSLEY	17
BURGUNDY SNAILS (6)	17
BURRATA tomatoes & strawberries	19
PALOURDES A LA SICILIENNE	18
PRAWN ARANCINI crystallized lemons, dill sauce	18
AVOCADO TOAST & CRAB salad	28
FRIED SMELTS	16
FRIED SQUID	23
FRIED PRAWN	26
FRITTO - MISTO smelts, squid, prawn!	26
FROG LEGS	29
DIM SUM (7) shrimp	19
GYOZA (7) vegetable	19
SMALL VEAL SAUSAGES	9
PATE BASQUE 135 ^G - Louis Ospital	12
RAW	
TUNA SASHIMI soja, honey, chive	21
SALMON CARPACCIO lemon & lime peels	21
CEVICHE - BASS raspberries, creamy avocado	24
CEVICHE - TUNA mango, tiger leche, wakame	25
POKE BOWL	
VEGGIE avocado, mango, pomegranate, cauliflower, tomato, broccoli, wakame, rice	19
SAUMON avocado, pineapple, wakame, rice, Thai sauce	23
THON avocado, mango, wakame, rice, Thai sauce	25

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

EUROS TTC prices.

1ST WATCH

MELON nature	12	MELON Porto	15	MELON Parme	18
SMALL SARDINES	from pays Basque, potato salad				16
TARAMA	Petrossian				16
BURRATA	tomatoes & strawberries				19
ARTICHOKE	Mayo tourteau crab flesh , coconut milk				26
CALAMARI SALAD					23

2ND WATCH

FISH & CHIPS					22
MOULES MARINIÈRES	slightly creamy, french fries				22
TUNA TARTARE	avocado				27
GRILLED OCTOPUS	seasonal vegetables				27
BLACK COD SALMON	mashed potatoes				27
PAELLA	Olé, Olé !				29
STEAMED COD	mashed potatoes, virgin sauce				29
BROWN BUTTER RAY	steamed vegetables				29
SOLE MEUNIÈRE					54
BLUE LOBSTER	snacked, french fries	1/2	38	WHOLE	74
WHOLE BASS	burnt with rosemary, vegetables, rice			FOR 2	82
CHICKEN SUPREME	mashed potatoes				24
BEEF TARTARE					24
LINGUINE PICKLED VEGETABLES	parmesan				21
LINGUINE ALLE VONGOLE					24

GOURMANDISES

GROM ICE CREAM	2 scoops, ask the flavors				8
MELON	nature				12
TAPIOCA PEARLS	mango				12
PINEAPPLE SURPRISE	strawberry, lemon				14
RED FRUIT PLATE					18
PAVLOVA RASPBERRY					14
CHURROS	caramel, chocolate				12
COOKIE XXL	praline & dark chocolate ganache		FOR 1 OR 2	20 min	18
CHOCOLATE TART					12
APPLE TART	fudge, vanilla ice cream, calvados flambéed				15
CREPES SUZETTE	with Grand Marnier				14
CAFE GOURMAND					10

WHITE

75^{CL}

CHARDONNAY	2o21	Igp Gard – Chartreux	29
BOURGOGNE ALIGOTE	2o18	Domaine Berson	31
MUSCADET BIO	2o2o	La Perdrix de l'année – Les Bêtes Curieuses	35
QUINCY	2o2o	Domaine Jean Michel Sorbe	44
SANCERRE	2o21	Domaine Tassin	49
POUILLY - FUME	2o19	Le Troncsec – Joseph Mellot	52
SANCERRE	2o19/2o	Sauvage – Pascal Jolivet	1o9
POUILLY - FUME	2o21	Indigène – Pascal Jolivet	1o9
VIIGNIER	2o2o	Vin de France – Le paradou	31
CHARDONNAY	2o19	Domaine de Coussan	36
CHARDONNAY	2o16	Le Renard – A&A Devillard	45
PETIT CHABLIS	2o2o	Domaine Vincent Wengier	47
MONTAGNY	2o18	Domaine Faiveley	54
MACON MILLY- LAMARTINE	2o18	Albert Bichot	49
BEAUNE	2o18	Domaine Bouchard Père & fils	72
BOURGOGNE CHARDONNAY	2o19	Les Grandes Coutures – X. Monnot	56
RULLY	2o19	Les Villeranges – Domaine Faiveley	59
GIVRY	2o19	Domaine Pelletier-Hibon	66
LADOIX	2o2o	Demoiselle Huguette	69
HAUTES-COTES-DE-NUITS	2o19	Marnes Blanches – Domaine Faiveley	72
POUILLY- FUISSE	2o2o	Château de La Chaize	75
AUXEY- DURESSSES	2o18	Les Hautés – Domaine Lafouge	79
CHABLIS	2o19	Domaine Billaud-Simon	54
CHABLIS ^{1er Cru}	2o2o	Côte de Lechet – Domaine Fourrey	72
CHABLIS ^{1er Cru}	2o19	Montée de Tonnerre – Domaine Soupé	74
CHABLIS ^{Grand Cru}	2o2o	Vaudesir – Domaine Fourrey	129
CHABLIS ^{Grand Cru}	2o18	Château Grenouilles – La Chablisienne	125
CHABLIS ^{Grand Cru}	2o12	Château Grenouilles – La Chablisienne	159
CHABLIS ^{Grand Cru}	2o09	Château Grenouilles – La Chablisienne	169
MEURSAULT	2o18	Les Chevalières – Xavier Monnot	132
PULIGNY-MONTRACHET	2o19	Xavier Monnot	166
CORTON - CHARLEMAGNE ^{G Cru}	2o12	Domaine Faiveley	435
BIENVENUES BATARD-MONTRACHET ^{Grand Cru}	2o11	Domaine Faiveley	49o
BOURGOGNE ALIGOTE	2o13	Domaine Leroy «Mythique»	21o
BOURGOGNE	2o17	Cuvée St Vincent – Domaine Girardin	55
CHASSAGNE-MONTRACHET	2o18	Vieille vignes – Domaine Girardin	172
PULIGNY-MONTRACHET ^{1er Cru}	2o16	Les Combettes – Domaine Girardin	265
CORTON - CHARLEMAGNE ^{G Cru}	2o17	Domaine Girardin	395
BATARD-MONTRACHET ^{G Cru}	2o16	Domaine Girardin	78o
COTES - DU - RHONE	2o19	Les Becs Fins – Tardieu-Laurent	39
COTES DE PROVENCE	2o21	Prestige – Château Minuty	48
PROVENCE - BELLET	2o2o	Château de Bellet	58
COTES DE PROVENCE BIO VEGAN	2o21	Symphonie – Château Sainte-Marguerite ^{Cru Classé}	55
VENTOUX	2o2o	Cuvée Juliette – Château Pesquié	62
PESSAC - LEOGNAN	2o19	Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion	72
COTES DE PROVENCE	2o2o	La Londe – Figuiere Confidentielle	78
COTES DE PROVENCE	2o2o	Château Malherbe	99
CONDRIEU	2o2o	Tardieu-Laurent	1o5
COTES DE PROVENCE	2o2o	Grand Blanc – Château Malherbe	145
FRANCE AUTRICHE	2o15	Verboten, le vin interdit ^{999 Bouteilles} – J Mellot & Tement	125
MOELLEUX-SUD OUEST	2o19	Villa Chambre d'Amour – Domaine Lionel Osmin	34

			75 ^{cl}
CHINON	2020	Guy Saget	39
SANCERRE	2017	Sauvage - Pascal Jolivet	109
MERCUREY	2019	Vieilles Vignes - Domaine Faiveley	63
GIVRY	2019	Vieilles Vignes - Domaine Pelletier-Hibon	65
AUXEY-DURESSSES	2018	Domaine Lafouge	79
MARANGES ^{1er Cru} monopole	2019	Clos de la Fuissière - Xavier Monnot	92
NUITS - SAINT-GEORGES	2017	Les Lavières - Domaine Faiveley	129
COTEAUX CHAMPENOIS		Pinot noir - Mailly	82
BROUILLY	2020	Les Deux Amis - Château de La Choize	42
MORGON	2019	Corcelette - Domaine Striffling	48
VALLEE - DU - RHONE VDF	2020	O'Font - Syrah-Grenache	33
COTES DE PROVENCE BIO	2018	Château La Martinette	48
COTES DE PROVENCE	2020	Château Malherbe	99
GRAVES	2018	Château Saint-Loubert	42
PAUILLAC	2013	Château Pedesclaux	99
SAINT-EMILION	2009	Château Jean Faure	105
MARGAUX	2012	Margaux du Château Margaux	125
ROSE			
COTEAUX D AIX	2021	Les Vilaines	39
COTES DE PROVENCE	2021	Promise - Château Maïme	42
COTES DE PROVENCE BIO	2021	Prestige - Château Demompère	45
COTES DE PROVENCE BIO	2021	Au bord de l'aube - Aurose	48
COTES DE PROVENCE	2021	Miraval	52
COTES DE PROVENCE BIO VEGAN	2021	Symphonie - Château Sainte-Marguerite ^{Cru Classé}	55
COTES DE PROVENCE	2020	Levant - Domaine Rosa 32	60
COTES DE PROVENCE	2021	Rose & Or - Château Minuty	65
COTES DE PROVENCE	2020	Libeccio - Domaine Rosa 32	69
COTES DE PROVENCE BIO VEGAN	2021	Fantastique - Château Sainte-Marguerite ^{Cru Classé}	72
COTES DE PROVENCE	2020	Grand Rosé - Château Malherbe	145
COTES DE PROVENCE	2017	Garrus - Château d'Esclans	150
CHAMPAGNE			
BILLECART-SALMON		Rosé	92
LAURENT-PERRIER		Cuvée Rosé	82
LAURENT-PERRIER	2004	Cuvée Alexandra Rosé	280
CHARLES HEIDSIECK		Brut Réserve	62
CHARLES HEIDSIECK		Blanc de blancs	82
CHARLES HEIDSIECK	2006	Blanc des Millénaires	155
DELAMOTTE		Blanc de blancs	74
EPC		Blanc de blancs - Brut Nature	62
LAURENT-PERRIER		La Cuvée - Brut	62
LAURENT-PERRIER		Ultra Brut	72
LAURENT-PERRIER	2012	Brut	82
LAURENT-PERRIER		Grand Siècle ^{par} Laurent-Perrier	165
LAURENT-PERRIER		Grand Siècle Itération 24 ^{par} Laurent-Perrier	210
LOUIS ROEDERER		Collection 242	75
LOUIS ROEDERER	2009	Brut Premier Nature Starck	82
LOUIS ROEDERER - CRISTAL	2007	Brut	290
LOUIS ROEDERER - CRISTAL	2008	Brut	290
LOUIS ROEDERER - CRISTAL	2012	Brut	290
POL ROGER		Brut	72
RUINART		Blanc de blancs	108
SALON	2004	Blanc de blancs	650
TAITTINGER		Brut Réserve	72
TAITTINGER		Prélude	89
TAITTINGER	2011	Comtes de Champagne	270

SEA FOOD

prawns 6	14	Crab	10 ^{1/2}	19,5 ^{whole}
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 glass of 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 prawns, 1 scampi, 1 almond shell,
shrimps & whelks from 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 prawns, 1 scampis, 1 almond shell,
1/2 crab, shrimps & whelks from Dieppe.

DECOUVERTE 79

1/2 lobster, 1/2 crab, 6 almond shell, 2 scampis, 6 prawns
& whelks from Dieppe.

(LULU & LOLO) 88

6 belons, 6 scampis, 6 prawns, shrimps & whelks from 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 scampis, 4 prawns, 4 almond shell, 1 tourteau,
shrimps & whelks from 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 scampis,
4 almond shell, 4 prawns, 1 lobster, 1 crab, shrimps
& whelks from 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 scampis, 6 almond shell, 12 prawns, 2 crabs,
2 lobsters, shrimps & whelks from Dieppe.