Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

LE BANC DE L'ÉCAILLER
The oyster bar

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

PLATEAUX DE FRUITS DE MER / SEAFOOD PLATTERS

Capucines
58 € pour 1 pers. / 116 € pour 2 pers.
Assortiment d'huîtres :
4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Gillardeau n°3
Assortment of oysters:
4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Gillardeau n°3

Café de la Paix
85 € pour 1 pers. / 170 € pour 2 pers.
Assortiment d'huîtres :
4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Gillardeau n°3
Coquillages et crustacés :
3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines,
3 amandes de mer, 3 crevettes roses, crevettes grises
Assortment of oysters:
4 Fines de Claire n°2 / 3 Impératrice n°3 /
4 Gillardeau n°3
Shellfish and seafood:
3 clams, ½ crab, 3 Dublin Bay prawns,
3 dog cockles, 3 pink shrimps and small grey shrimps

Opéra Royal
105 € pour 1 pers. / 210 € pour 2 pers.
Assortiment d'huîtres :
4 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Gillardeau n°3
Coquillages et crustacés :
1/2 tourteau, 1/2 homard, 3 palourdes, 3 amandes de mer,
bulots, crevettes grises, 3 langoustines, 6 crevettes roses
Assortment of oysters:
3 Fines de Claire n°2 / 4 Impératrice n°3 /
4 Gillardeau n°3
Shellfish and seafood:
1/2 crab, 1/2 lobster 3 clams, 3 dog cockles, whelks,
grey shrimps, 3 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps,
6 pink shrimps

HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres (6 pièces) / **Oysters** (6 pieces)	
Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°2	23 €
Fines de Claire, Marennes d'Oléron, n°3	24 €
Spéciales Impératrice, Cap Ferret n°3 Special Impératrice, Cap Ferret n°3	25 €
Spéciales Gillardeau, n°3	28 €
Spéciales Gillardeau, n°2	30 €
Coquillages et Crustacés / Shellfish and Seafood	
Bulots (250 g) / Whelks	13 €
Amandes de mer / Dog cockles	14 €
Palourdes (6 pièces) / Clams (6 pieces)	15 €
Crevettes grises / Grey shrimps	16 €
Bouquet de crevettes roses (6 pièces) Bouquet of pink shrimps (6 pieces)	18 €
Tourteau (entier ou ½) Crab (whole or half)	22 € / 11 €
Langoustines froides (6 pièces) Cold Dublin Bay prawns (6 pieces)	32 €
Homard froid (entier ou ½) Cold lobster (whole or half)	50 € / 25 €

Toutes nos huîtres, coquillages et crustacés sont disponibles sur place ou à emporter. La composition de notre plateau peut être modifiée en fonction de nos arrivages.

All our oysters, shellfish and seafood our available to eat in or to take away. The composition of our platter may vary according to the availability of the products.

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

ENTRÉES / STARTERS

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» 19
Croûtons et comté

French onion soup, "created in 1862"
Croutons and comté cheese

Crème de châtaigne liée au foie gras, émulsion forestière 25
Ravioles à la truffe noire, châtaigne râpée crue

Chestnut cream with foie gras, « forest » sauce
Black truffle raviolis, raw grated chestnut

Douze escargots de Bourgogne sauvages en coquille « La Maison de l'Escargot » 28
Beurre persillé

Twelve Burgundy snails served in their shell
Parsley butter

Saumon fumé Norvégien 31
Fromage frais à l'aneth, citron et blinis

Smoked Norwegian salmon
Dill cream cheese, lemon and blinis

Tartare de noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin 32
Guacamole au tofu soyeux, croûtons dorés, huile de truffe blanche et jus de yuzu,
feuilles d'huîtres et graines de pavot bleu

Tartar of scallops from Port-en-Bessin
Guacamole with tofu, croutons, white truffle oil and yuzu juice, oyster leaf and blue poppy seeds

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 34
Condiment figues, noix et oranges confites, pain d'épices toasté

"Café de la Paix" confit of duck foie gras
Fig chutney, candied nuts and oranges, toasted gingerbread

Salade de homard façon César 45
Salade romaine, copeaux frais de parmesan Reggiano, œuf poché, croûtons melba, sauce César

Lobster Caesar salad
Romaine lettuce, parmesan shavings, poached egg, croutons, Caesar sauce

Caviar « V15 » esturgeon de Sibérie - 30 g 155
Garniture de tradition, blinis

Siberian V15 caviar - 30 g
Traditional garnish, blinis

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Mer / Sea

Dos de lieu jaune cuit à la vapeur 36

Blancs de poireaux à la cardamome, sauce matelote au vin rouge, poireaux frits

Steamed pollack

White leeks with cardamom, fish sauce cooked with red wine, fried leeks

Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties 39

Quinoa blanc et rouge cuisiné comme un risotto au jus de crustacés, citron confit et pommes vertes

Roasted scallops from Port-en-Bessin

Red and white quinoa cooked as a risotto with shellfish juice, candied lemon and green apples

Sole de nos côtes, grillée ou meunière 68

Accompagnée d'une mousseline de pommes de terre au beurre frais

French sole, grilled or meuniere

Served with a potatoes mousseline with fresh butter

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

PLATS / MAIN COURSES

Terre / Land

Paleron de veau confit 35
Légumes racines cuits au bouillon, sauce blanquette à la truffe noire

Confit of veal
Vegetables cooked in broth, blanquette sauce with black truffle

Tartare de bœuf «au couteau» 36
Pommes de terre frites et cœur de laitue au «Ponzu»

Beef tartar
French fries and lettuce with « Ponzu »

Cœur de filet de bœuf de race Française cuit au poêlon 43
Gratin de pommes de terre, cœur de sucrine et sauce Béarnaise

Fillet of French beef, pan-cooked
Potato gratin, little gem lettuce and Béarnaise sauce

Nos viandes sont d'origine française. / Our meats are from France.

Végétal / Veggie

Pâtes «Rigate bio» à la semoule de blé dur antique 33
Duxelles de champignons, truffe noire et croustillant de parmesan

Organic rigate pasta with wheat semolina
Mushrooms duxelles, black truffle and parmesan crisp

La ferme / The farm

Fromage de «La Ferme d'Alexandre» 12
Comté affiné AOP, pâte de coing, pain de campagne grillé
ou Chèvre « Le Charolais A.O.P », miel de Paris, pain de campagne grillé

Cheese from "La Ferme d'Alexandre"
Matured AOP comté, quince paste, toasted country bread
or AOP goat cheese, honey from Paris, toasted country bread

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

MENU DU MARCHÉ
Market Menu

Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h00
Entrées et plats de saison classiques de la gastronomie française
From Monday to Friday, serving from 12 am to 3 pm and from 6 pm to 11 pm
Classical French gastronomic cuisine starters and seasonal dishes

---

Plat - Dessert 41
Main Course - Dessert

Entrée - Plat 45
Starter - Main Course

Entrée - Plat - Dessert 52
Starter - Main Course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Crème de châtaigne liée au foie gras, émulsion forestière
Ravioles à la truffe noire, châtaigne râpée crue

Chestnut cream with foie gras, « forest » sauce
Black truffle raviolis, raw grated chestnut

Suggestion du jour
Daily suggestion

PLATS / MAIN COURSES

Dos de lieu jaune cuit à la vapeur
Blanc de poireaux à la cardamome,
sauce matelote au vin rouge, poireaux frits

Steamed pollack
White leeks with cardamom,
fish sauce cooked with red wine, fried leeks

Suggestion du jour
Daily suggestion

DESSERT À LA CARTE / DESSERT FROM THE MENU

Service de 12h à 15h et de 18h à 23h
Service from 12 am - 3 pm and from 6 pm - 11 pm

DESSERTS 15

Mille-feuille caramélisé
Crème vanille

Caramelized mille-feuille
Vanilla cream

Opéra
Glaçage chocolat lait-café, crème au beurre café, crème au beurre chocolat, biscuit « Joconde » chocolat imbibé au sirop café
Chocolate and coffee icing, coffee buttercream, chocolate buttercream, chocolate “Joconde” biscuit soaked in coffee syrup

Tarte fine aux pommes caramélisées
Julienne de pommes vertes fraîches et croustillantes, glace au calvados

Caramelized apple tart
Julienne of green apples, calvados ice cream

Coupe glacée «Agrumes»
Sorbet mandarine, pamplemousse et yuzu, segments de mandarine et pomelo, meringue aux zestes d’agrumes, citron caviar

“Citrus” frozen cup
Mandarin, grapefruit and yuzu sorbet, mandarin and pomelo segments, meringue with citrus zest, Australian finger lime

Baba «Cool» au rhum
Crème Chantilly aux raisins, sauce anglaise

Rum baba
Whipped cream with grapes, custard sauce

Carpaccio d’ananas
Brunoise de mangue, jus de passion, gelée à la coriandre, sorbet mangue

Pineapple carpaccio
Mango brunoise, passion juice, coriander jelly, mango sorbet

Café et gourmandises du moment

Coffee and delicacies