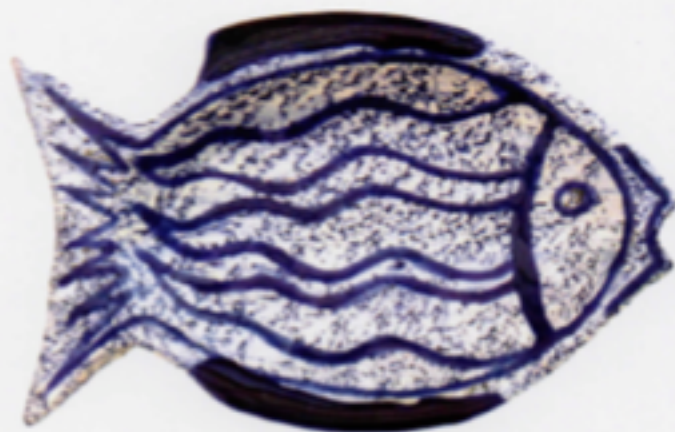


Côté Mer



Les Entrées Starters - Vorspeisen

La soupe de poisson maison <i>Fish soup - Fischsuppe</i>	10,00	Cassolette de crevettes roses à la persillade <i>Prawns baked in persillade Rosa Krabben-Pfännchen mit Persillade</i>	11,00
Les 6 huîtres d'Arcachon <i>6 Arcachon oysters - 6 Arcachon-Austern</i>	11,00	Tartare de saumon d'Ecosse (label rouge) <i>Fresh salmon tartare Frischer Lachstartar</i>	12,00
Les 9 huîtres d'Arcachon <i>9 Arcachon oysters - 9 Arcachon-Austern</i>	15,00		
Les 12 huîtres d'Arcachon <i>12 Arcachon oysters - 12 Arcachon-Austern</i>	20,00	Tartare de thon rouge <i>Fresh red tuna tartare Frischer Thunfischtartar</i>	15,00

Les Poissons - Fish - Fischgerichte

(Poissons selon arrivage, voir nos suggestions)

Les moules <i>Mussels - Miesmuscheln</i>			
• Marinière	13,00	Tartare de thon rouge (200 g)	20,00
• A la crème	14,00	avec ses légumes	
<i>Mussels in cream - Miesmuscheln in Sahne</i>		Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge (200 g)	17,00
• A l'Espagnole	15,00	avec ses légumes	
Sardines fraîches grillées	13,00	Assiette de la mer	29,00
<i>Fresh grilled sardines - Gegrillte Sardinen</i>		<i>(Crevettes, Huîtres, Saumon mariné, Verrine tartare de saumon, tartare de thon)</i>	
Le pavé de morue à l'Espagnole	17,00	<i>(Prawns, Oysters, Salmon, Tuna)</i>	
<i>Cod steak - Stockfischsteak</i>		<i>(Krabben, Austern, Lachs, Thunfisch)</i>	
Le pavé de saumon d'Ecosse (Label Rouge)	17,00	Plateau de fruits de mer	
<i>Salmon steak - Gebratenes Lachssteak</i>		<i>(huîtres, bulots, crevettes, langoustines, tourteau)</i>	
Steak de thon rouge mi-cuit	22,00	(sur commande pour 1 pers.)	34,00
<i>Semi-cooked red tuna steak</i>		(sur commande pour 2 pers.)	68,00
<i>Kurz angebratenes rotes Thunfischsteak</i>			

Cuisine «Fait Maison»
Produits du Terroir

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison ou légumes et féculents

Selon saison et arrivage

Sole des Côtes Françaises
(prix en fonction du cours)

Bar entier (600/800 g)
sea-bass - Seebarschfilet

28,00

Filet de bar sauce Grill Océan
Filet of sea-bass with sauce - Seebarschfilet mit Sauce

19,00

Le filet de daurade en écailles de chorizo
Filet of sea-bream - Goldbrassenfilet

16,00

Le filet de maigre

17,00