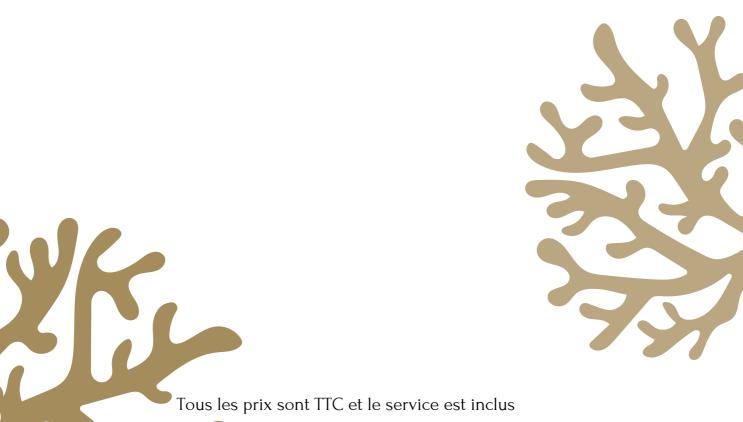


LE RESTAURANT







PLATEAUX DE FRUITS

DE MER

Les Huîtres de Bouzigues	x6 x9 x12	14 € 18 € 22 €
Les Crevettes Roses pleine mer	x12	19 €
Le Capao Beach 6 Huîtres, 6 Moules, 6 Crevettes, 6 Escarg	gots de mer	31 €
Le Poséidon 10 Crevettes, 6 Huîtres		28 €
Le Brescou 1 Homard, 6 Huîtres, 6 Crevettes		48 €
L'extra Capao Beach 1 Homard, 6 Huîtres, 6 Moules, 6 Crevette	es, 6 Escargots de mer	55 €
Le Plateau Royal (2 personnes) 1 Homard, 1 Tourteau, 16 Huîtres, 10 Mou	les, 10 Crevettes,	95 €
10 Escargots de mer		
Le King Fisher (2 personnes) 1 Homard, 18 Huîtres, 12 Moules, 12 Crevettes, 12 Escargots de mer		95 €
L'Impérial (2 personnes) 1 Langouste, 1 Homard, 1 Tourteau, 18 Hu	îtres, 10 Moules,	140 €
10 Crevettes, 10 Escargots de mer		



LES ENTRÉES

Ceviche de Dorade aux senteurs d'Agrumes Mariné à base de Jus d'Orange, Pamplemousse et Citron Jaune, relev au Piment d'Espelette, Baies Roses, Aneth agrémenté de ses suprêmes d'Agrumes	18 € é
12 Moules Gratinées au Beurre Maître d'Hôtel maison	15 €
Poulpe en Salade façon exotique Poulpe grillé déglacé au Vinaigre de Mangue; Salade de jeunes pousses, Vinaigrette aux fruits exotiques, demi Avocat et Pickles d'Oignons, Radis et Mangue	21 €
Sashimi de Filet de Bœuf Avec sa chantilly au Wasabi, gelée de Yuzu et salade de Wakame	24 €
Tomates anciennes, Burrata crémeuse Pesto maison au Basilic et Huile d'Olive Extra vierge de Légumes	16 €
Homard ou 1/2 Langouste en Salade	46 €

Crevettes Roses pleine Mer, Agrumes, Emietté de Crabe







LES PLATS

Poissons grillés selon arrivage et accompagnement au choix

Gambas grillées, Risotto crémeux et Légumes du moment	24 €
Rouille de Seiche à l'Agathoise et ses pommes vapeur	23 €
1/2 Homard et Rigatoni à la Crème de Bisque maison	42 €
Lasagnes de Légumes, coulis de Tomates fraîches au Basilic et sa Salade	21 €

Magret de Canard en Tournedos grillé au poivre de Sichuan, 28 € Jus de Viande réduit à l'Orange, servi avec ses Pommes Grenailles et Oignons Grelots Glacés

Le tigre qui pleure

Belle pièce de Bœuf (Basse Côte Black Angus) mariné et laqué, en tranche, sauce Thaï maison à base de pâte de Tamarin, Piment fort, et ses condiments Coriandre, Menthe et Ciboulette, accompagnée de sa Julienne de légumes croquants et de ses Frites maisons







POUR LES ENFANTS

Steak haché origine France, Nuggets maison ou Dos de Cabillaud Garnitures : Frites, Pâtes ou Riz	15 €
Et pour les enfants qui mangent comme des grands : Rigatoni à la bisque de homard et nuggets maison	19 €
I EC DECCEDTO	
LES DESSERTS	
Crème Catalane	9.50 €
Paylova aux fruits	9.50 €
Pâte sucrée, Crème au Citron, Fruits du moment et Meringue	9.50 €
Suisse	0.50.6
Tarte au Citron Meringuée Crème Diplomate, coulis de Fruit Rouges maison à la Menthe	9.50 €
fraiche.	
Sphère cœur Chocolat, Noisettes caramélisées,	11 €
Framboises et son Chocolat chaud	
Glace 1 Boule	3.50 €
Glace 2 Boules	5.50 €
Glace 3 Boules	8.00 €
Vanille, Chocolat croquant, Fraise, Framboise, Café Moka, Mangue, O Noix de coco, Citron, Rhum raisin	
Coupe Chocolat ou Café Liégeois 2 Boules Chocolat/Café, 1 Boule Vanille, Chantilly, Coulis Chocolat/Expresso froid	9.50 €
Coupe Dame blanche	9.50 €

3 Boules Vanille, Chantilly, Coulis Chocolat