



Redécouvrez le plaisir de manger au champagne à prix exceptionnels

Le Taittinger Brut Prestige **59 €**
75 cl

Bollinger Spécial Cuvée Brut 89 €

Taittinger Prestige Rosé 130 €
75 cl

Amour de Deutz 198 €
75 cl

APÉRITIFS

La piscine de l'Institution 16 €
18 cl
Champagne, zestes de citron, glaçons

Mojito Royal 18 €
Au champagne

Hugo Spritz 16 €
18 cl

Coupe de champagne Taittinger 14 €

Menu Marin

49 €/personne

à partir de 2 personnes

Suggestion de 5 petites entrées

Huîtres et crevettes

Poisson gravlax

Une entrée froide

Deux entrées chaudes

Dorade royale entière grillée

pour 2 personnes

ou

**Filet de dorade sébaste
braisée au champagne**

ou

**Lieu jaune gratiné
à la rouille et chair de crustacés**

ou

Filet de bœuf sur la plancha

aux herbes ou béarnaise ou sauce au poivre vert

Dessert

Les Entrées

Poêlée de calamars <i>En persillade</i>	24 €
Saumon gravlax <i>Fromage blanc et ciboulette</i>	22 €
Soupe de poissons <i>des pêcheurs</i>	22 €
Carpaccio de Saint-Jacques <i>à la truffe et aux copeaux de parmesan</i>	32 €
Salade de poulpe <i>sur carpaccio d'artichauts violets</i>	26 €
Salade d'artichauts violets	19 €
Méli-mélo de fritures de calamars, artichauts, tempura de crevettes <i>petite sauce aioli</i>	26 €
Terrine de foie gras de canard maison <i>chutney mangue & toast brioché</i>	24 €

LA PLANCHE à PARTAGER

(à partir de 2 personnes)

Salade de poulpe

Friture mixte

Crevettes roses

Salade d'artichauts

Saumon gravlax

26 €

par personne

Les Viandes

Accompagnées de pommes grenaille et ratatouille

Filet de bœuf sur la plancha <i>sauce poivre ou béarnaise</i>	39 €
Tournedos Rossini, foie gras poêlé et truffe	49 €
Duo de veau aux morilles <i>Filet mignon et ris</i>	38 €
Noix d'entrecôte sur le grill <i>sauce béarnaise ou poivre</i>	36 €

Notre Vivier à prix exceptionnels

Langouste rose entière <i>environ 500 g</i>	68 €
Homard bleu entier <i>environ 500 g</i>	68 €
Langouste rouge royale pour 2 personnes <i>environ 1 kg</i>	78 € par personne

La Bouillabaisse en 2 services

(Notre spécialité)

Aux cinq poissons - Minimum 2 personnes

68 €
par personne

La Corbeille de Poissons Sauvages

Selon arrivage, Atlantique ou Méditerranée. Poisson entier.
Grillé, à la provençale, poché ou en croûte de sel,
servi avec de la purée à la truffe

14 €
les 100 g

Les Poissons

selon arrivage

Lieu jaune, gratiné à la rouille et chair de crustacés	36 €
Filets de turbot braisés au champagne	39 €
Tentacules de poulpe à la plancha & risotto aux coquillages persillés	36 €
Linguine alle vongole	34 €

Végétariens
*N'hésitez pas à
demander nos
alternatives
végétariennes*

Nos Poissons Entiers

présentés et préparés par nos soins,
accompagnés d'une purée à la truffe

Dorade royale grillée française <i>environ 600-800 g</i>	39 €
Sole meunière française <i>environ 500-600 g</i>	58 €
Bar français en croûte de sel <i>environ 1,2 kg pour 2 personnes</i>	49 € par personne



LES HUÎTRES



	les 6	les 12
Fines de Roumégous n°3.....	19 €.....	38 €
Fines de Roumégous n°2.....	23 €.....	46 €

Bretagne

Cancale Plate du Belon n°0.....	34 €.....	68 €
---------------------------------	-----------	------

Huîtres d'exception, Les Spéciales

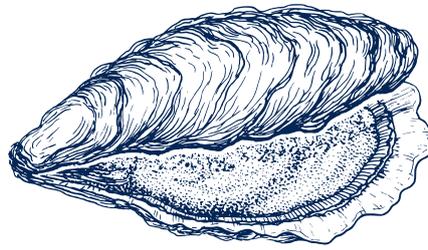
Spéciales Gillardeau n°5.....	24 €.....	48 €
Spéciales Gillardeau n°2.....	39 €.....	78 €

LES COQUILLAGES

Moules d'Espagne (les 6).....	9 €
Amandes de mer (les 6).....	9 €
Bigorneaux (environ 150 g).....	14 €
Praires (les 6).....	15 €
Palourdes (les 6).....	15 €
Clam (la pièce).....	10 €
Bulots (environ 200 g).....	14 €
Oursins (de novembre à avril, par douzaine)	

LES CRUSTACÉS

Crevettes grises (environ 150 g).....	18 €
Crevettes roses moyennes (les 6).....	19 €
Crevettes roses grosses (les 6).....	28 €
Tourteau (environ 700 g).....	29 €
Homard bleu (environ 500 g).....	78 €



Les Plateaux

À PARTAGER
POUR L'APÉRO

6 Gillardeau n°5, bulots, 4 crevettes roses, crevettes grises, saumon gravlax

39 €

- La petite assiette de l'écailler** 29 €
4 huîtres, 4 crevettes roses, 3 moules, 3 amandes, 6 bulots
- Le tout cru** 39 €
6 huîtres, 4 moules, 4 amandes, 3 palourdes, 1 clam, 3 praires
- Le panaché d'huîtres** 48 €
2 fines de Roumégous n°2, 2 fines de Roumégous n°3, 2 spéciales n°5,
2 plates de Cancale n°0, 2 spéciales n°2
- Le mareyeur** 69 €
1/2 tourteau, 6 huîtres, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux
- Le crustacé** 69 €
1/2 tourteau, 1/2 homard, 4 crevettes roses, crevettes grises
- Le panaché** 79 €
1/2 tourteau, 6 huîtres, 4 crevettes roses, 4 moules, 4 amandes, 3 palourdes,
1 clam, 3 praires, crevettes grises, bulots, bigorneaux
- Le Royal de l'Institution (pour 2 à 3 personnes)** 190 €
1 tourteau, 1 homard, 12 huîtres, 6 crevettes roses, 8 moules, 6 amandes,
6 palourdes, 2 clams, 6 praires, crevettes grises, bulots, bigorneaux

Liste des allergènes disponible à la caisse
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix net et service compris