

## 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

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

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

### Notre Vivier à prix exceptionnels

<b>Langouste rose entière</b> <i>environ 500 g</i>	68 €
<b>Homard bleu entier</b> <i>environ 500 g</i>	68 €
<b>Langouste rouge royale pour 2 personnes</b> <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

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

<b>Dorade royale grillée française</b> <i>environ 600-800 g</i>	39 €
<b>Sole meunière française</b> <i>environ 500-600 g</i>	58 €
<b>Bar français en croûte de sel</b> <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

---

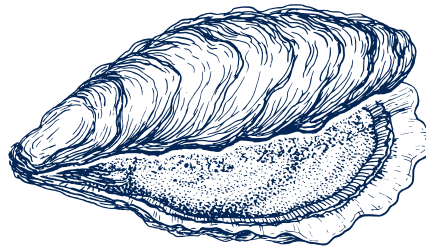
<b>Moules d'Espagne</b> (les 6).....	9 €
<b>Amandes de mer</b> (les 6).....	9 €
<b>Bigorneaux</b> (environ 150 g).....	14 €
<b>Praires</b> (les 6) .....	15 €
<b>Palourdes</b> (les 6).....	15 €
<b>Clam</b> (la pièce).....	10 €
<b>Bulots</b> (environ 200 g).....	14 €
<b>Oursins</b> (de novembre à avril,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

---

## LES CRUSTACÉS

---

<b>Crevettes grises</b> (environ 150 g).....	18 €
<b>Crevettes roses moyennes</b> (les 6).....	19 €
<b>Crevettes roses grosses</b> (les 6) .....	28 €
<b>Tourteau</b> (environ 700 g) .....	29 €
<b>Homard bleu</b> (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