



Restaurant

Banc de l'Écailler

Sea food platter

Petit plateau 75

6 huîtres spéciales n°2 Roumégous, 6 langoustines
6 oysters spéciales n°2 Roumégous, 6 langoustines

Plateau classique 120

6 huîtres spéciales n°2 Roumégous, 6 langoustines, 1 patte de King crab
et chaire de King crab, mayonnaise citron vert
6 oysters spéciales n°2 Roumégous, 6 langoustines, 1 King crab,
meat King crab, lime mayonnaise

Entrées à Partager... ou pas to share or not to share

Lobster roll 45

Homard, céleri, pomme verte, mayonnaise citron vert
Lobster, celery, green apple, lime mayonnaise

Pizza végétarienne 38

Fior di latte, artichauts, tomates cerise confites, olives taggiasches,
pesto roquette et pistache
Vegetarian pizza
Fior di latte, Artichokes, confit cherry tomatoes,
taggiasche olives, pesto arugula & pistachio

Assiette de Bellota 36

Paleta & Lomo, pain toasté à l'ail et à la tomate
Bellota plate
Paleta & Lomo, garlic toast with tomato

Pizza truffe d'été 43

Fior di latte, crème de burrata truffée, roquette
Summer truffle pizza
Fior di latte, burrata cream, rocket

Pizza Bellota 43

Fior di latte, Paleta Bellota, crème de chorizo ibérique, basilic frais
Bellota pizza
Fior di latte, Paleta Bellota, cream of Iberian chorizo, fresh basil

Caviar

Kristal de la maison Kaviari

30g 95 50g 190 125g 390



Plats à Partager à 2...ou plus

to share with 2...or more

Le retour de Pêche : arrivage du jour

***accompagnement au choix**

*Catch of the day *side of your choice*

Pièce de bœuf sélection Lesage 100gr/15

Beef selection boucherie Lesage

Nos Entrées

our starters

Burrata crémeuse (250g) et sa trilogie de tomates anciennes 38

Creamy burrata (250gr) and his trilogy of tomato

Variation burrata truffée 42

Truffes d'été bio, vinaigrette truffée, tomates anciennes

Truffled burrata variation

Organic summer truffles, truffled vinaigrette, tomato

Carpaccio de gambas, pickles et citron caviar 34

Shrimp Carpaccio with pickles and lime caviar

Tartare de daurade royale 28

Pamplemousse, passion, gingembre, poudre de matcha

Sea bream tartare

Grapefruit, passion fruit, ginger, matcha powder

Crudo de thon sashimi 28

Huile d'olive, coriandre, oignons rouges, tomates cerises, zeste de citron vert

Red tuna Crudo

Olive oil, coriander, red onions, cherry tomato, lime

Salade de lentilles bio 29

Épices, fruits secs, crudités, œuf parfait, coriandre

Organic lentil salad

Spices, dried fruits, raw vegetables, egg, coriander



Plats dishes

Terre Land

Burger Wagyu français 38

Cheddar fumé, moutarde US, mayonnaise maison, tomates anciennes, oignons rouges, sucrine, frites fraîches

Wagyu burger

Smoked cheddar, US mustard, homemade mayonnaise, tomato, red onion, lettuce, fresh fries

Option bacon fumé +3€ / Option smoked bacon +3€

Option cheddar +3€ / Option cheddar +3€

Travers de Porc 38

Cuisson basse température au sirop d'érable, jus corsé, *accompagnement au choix

Pork ribs

*Cooked with mapple syrup, pork juice, *side of your choice*

Le Poulet frit façon 'Karaage' 45

Sauce Tartare maison, légumes croquants, frites fraîches

Fried Chicken 'Karaage'

Homemade tartar sauce, crunchy vegetables, fresh fries

Filet de bœuf 46

Jus romarin, *accompagnement au choix

Beef tenderloin

*Rosemary juice, *side of your choice*

Option sauce poivre vert +4€ / Option green pepper sauce +4€

Option sauce béarnaise +4€ / Option bearnaise sauce +4€

Option sauce façon entrecôte +4€ / Option sauce way steak +4€

Mer Sea

Burger Breaded Fish 85

Caviar, crème fraîche ciboulette-échalote-citron, roquette

Burger Breaded Fish

Caviar, fresh cream chives-shallot-lemon, rocket

Calamars et poulpes grillés 37

Artichauts, tomates confites, olives Taggiasche

Grilled calamari and octopus

Artichoke, tomato confit and taggiasche olives

Option chorizo ibérique +5€ / Option Iberian chorizo +5€

Sole meunière ou grillée 400-500g 68

***Accompagnement au choix**

*Sole meunière or grilled 400-500g, *side of your choice*

Gambas Camerones rôties 250g 47

Beurre blanc pamplemousse-miso, *accompagnement au choix

Roasted Prawns 250gr

*White Butter, Grapefruit Miso, *side of your choice*

Emincé de Thon mi-cuit, mariné au ponzu 39

Frites de patates douces, purée de carotte à l'orange, curcuma et lait de coco, sauce Umami au gingembre frais

Thinly sliced Tuna, marinated in ponzu

with sweet potatoe fries, orange carrot puree, turmeric and coconut milk, fresh ginger Umami sauce



Nos plats vegan

Vegan dishes

Quinoa façon risotto 35

Lait de coco, légumes grillés, zeste de combava

Quinoa risotto

Coconut milk, grilled vegetables, kaffir lime zest

Belle salade de légumes de saison 35

Pignons torréfiés

Beautiful seasonal vegetable salad

Roasted pine nuts

Option: Stracciatella + 5€ / Option Stracciatella +5€

Pâtes & Risotto

pasta & risotto

Linguine au pecorino truffé 45

Poivre noir de Sarawak, truffes d'été

Linguine with truffled pecorino

Black pepper from Sarawak, summer truffles

Linguine all' Aragosta 100gr/30

Langouste

Linguine all'aragosta (rock lobster)

Risotto au homard 45

Homard décortiqué, herbes fraîches

Lobster risotto

Shelled lobster, fresh herbs

Garnitures

garnish

Haricots verts et asperges au beurre d'ail

Frites fraîches

Frites, truffe et parmesan

Frites patates douces

Purée à l'ancienne

Purée au caviar

Sucrine grillée

Sucrine au beurre de chorizo ibérique

Sucrine à la truffe

Ratatouille provençale

Panier légumes croquants

Options : caviar, truffes

Accompagnement Seul	Accompagnements aux choix
13	+2
9	—
14	+7
10	—
9	—
25	+20
9	—
15	+7
18	+7
9	—
14	—

La Serena

Ouvert tous les jours de 10h30 à 20h00