

Le Restaurant des Pêcheurs

le déjeuner & le dîner

La terre

Le boeuf cru en tartare et méli mélo de salade du marché
Beef tartare with mixed leaf salad 27 €

La côte de boeuf (1 personne) grillée piquée à l'ail, sauce Béarnaise
Beef rib-eye steak with a touch of garlic and Béarnaise sauce 48 €

Le suprême de poulet fermier, garniture Provençale, jus simple
Free-range chicken supreme, with Provençal garnish 30 €

La noisette d'agneau rôti, sauce chocolat aux épices,
boulangère de patate douce et cocotte de christophines
Roasted lamb fillet, spiced chocolate sauce,
sweet potato fried with onion and "christophines" cocotte 36 €

Le filet de boeuf rôti, sauce morilles au porto,
pommes Paillasson et épinards au beurre
Roasted fillet of beef, morel and port sauce,
fried potato cake and buttered spinach 37 €

Les pâtes et risottos

Le risotto « végétarien »
Risotto with vegetables 22 €

Les ravioles de Royan à la crème de Fontine
Royan raviolis with creamy Fontina cheese 24 €

Le risotto aux st jacques grillées
et fondue de poireaux et asperges vertes
Risotto with grilled scallops, leeks and green asparagus 28 €

Les tagliatelles au dos de saumon fumé et ses oeufs
Tagliatelles with smoked salmon and salmon eggs 23 €

Les linguines « vongolé »
Linguini with clams 27 €

Les fromages

La sélection de fromages affinés pour nous et sa salade verte
French cheese selection with green salad 19 €

prix nets
net prices

Le Restaurant des Pêcheurs
Grand Cul-de-Sac Saint-Barthélemy
ouvert tous les jours de 7 heures à 22 heures 30
open everyday from 7 am to 10.30 pm
réservations : (+590) 590 298 300
www.lesereno.com

Service de midi à 15 heures
Served from noon to 3.00 pm

Service de 19 heures à 22 heures 30
Served from 7.00 pm to 10.30 pm

Les soupes

La soupe de poissons des Caraïbes, en croûte et ses garnitures Caribbean fish soup with pastry topping and garnish	18 €
La soupe de tomates et poivrons en gazpacho et ses garnitures Tomato and peppers gazpacho with garnish	18 €
La soupe du jour Soup of the day	18 €

Les salades et entrées froides

La salade du marché à l'huile d'olive, herbes fraîches et copeaux de Parmesan Mixed leaf salad with olive oil, fresh herbs and parmesan shavings	17 €
La salade d'artichauts violets en Barigoule et mille feuilles de Parmesan Purple barigoule artichoke salad, with parmesan shavings	22 €
La salade Riviera (une Niçoise à la Monégasque) Riviera salad (a Niçoise salad with a flavour of Monaco)	25 €
La trilogie de salade de langouste à la vinaigrette de mangue (carpaccio, nem et charlotte) Our lobster trio of Carpaccio, mini spring roll and charlotte with mango dressing	31 €
La salade de King crabe et avocat aux pétales de tomates King crab and avocado salad with sundried tomatoes	26 €

Les entrées chaudes

Le croustillant de légumes sauce vierge Crisp-fried vegetables with sauce vierge	18 €
Le tempura de crevettes et chapelure de poissons Prawns tempura	24 €
Les St Jacques rôties au beurre de citronnelle, galette de polenta et julienne de légumes Braised sea scallops with lemongrass butter, maize pancake and vegetables sticks	24 €

Le grand luxe façon Monte Carlo

Le dos de saumon sauvage fumé, garniture Baltique et blinis Fillet of KAVIARI wild smoked salmon, Baltic garnish and blinis	29 €
La terrine de foie gras frais de canard maison et son pain de campagne grillé Terrine of fresh duck foie gras and toasted country bread	29 €

Le grand luxe façon Monte Carlo (suite)

L'escalope épaisse de foie gras de canard, quenelle de patate douce, sauce passion Duck foie gras scallop with sweet potato quenelle and passion fruit sauce	29 €
---	------

Le jambon Pata Negra et ses copeaux de Tomme Basque Pata Negra ham with TOMME Basque shavings (semi-hard goat's)	30 €
---	------

La mer

NOTRE ARDOISE DU JOUR :

Nos poissons de pêche locale, ou pêche Atlantique (Quiberon) et Méditerranée (Marseille), soit entiers cuisinés pour vous selon votre envie (au four, en croûte de sel, grillés...), soit en filets ou pavés apprêtés selon votre choix (à la plancha, grillés, en tian, au four, meunière...)
Servis avec garniture du jour

CATCH OF THE DAY :

Locally caught, Atlantic (Quiberon) or Mediterranean (Marseille) fish, either prepared whole to your liking (oven-roasted, salt-crust, grilled...); or filleted and boned (à la plancha, grilled, en tian, oven-roasted, meunière ...).
Served with garnish of the day

Nos poissons de pêche locale (selon arrivage) Fresh fish caught locally	29 €
--	------

Nos poissons de pêche Atlantique et Méditerranée (selon arrivage) Atlantic (Quiberon) and Mediterranean (Marseille) fish	45 €
---	------

Le tian de poisson du jour, sauce vierge Tian of fish of the day in sauce vierge	29 €
---	------

Le filet de vivaneau en croûte d'herbes, sauce au fenouil sec Snapper fillet in herb pastry crust with fennel-seed	29 €
---	------

Le filet de thon ROSSINI, sauce tamarin Tuna steak ROSSINI with tamarin sauce	36 €
--	------

La langouste du vivier, grillée ou thermidor Tank-fresh lobster, grilled or thermidor	8 € /100 gr
--	-------------

Les Gambas géantes de Madagascar à la Provençale et leur garniture de riz à l'espagnole Giant prawns in garlic and herbs sauce with Spanish rice	45 €
--	------

SANS OUBLIER :

• La véritable BOUILLABAISSSE tous les Vendredis / every Friday	68 €
• L'AIOLI tous les Mercredis / every Wednesday	47 €