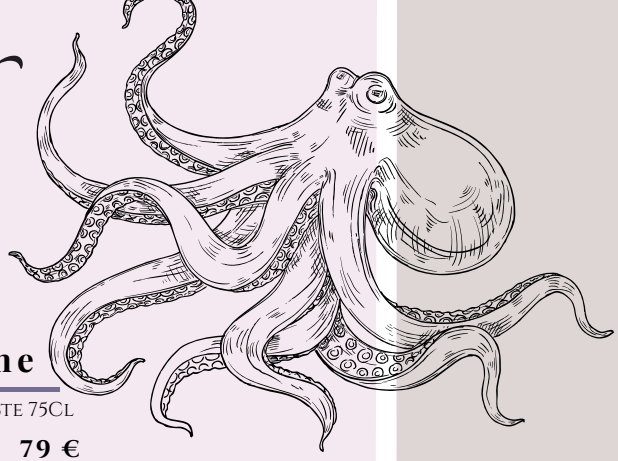
English Menu

LAISSEZ NOUS UN COMMENTAIRE
LEAVE US YOUR FEEDBACK :

L'apéritif



Le plaisir du champagne

	Bte 75Cl
LOUIS ROEDERER, COLLECTION	**79 €**
LOUIS ROEDERER, CUVÉE STARCK	**140 €**
LOUIS ROEDERER, BRUT ROSÉ	**125 €**
COUPE DE ROEDERER, BRUT	**15 €**

Tous nos Champagnes dans notre carte des vins

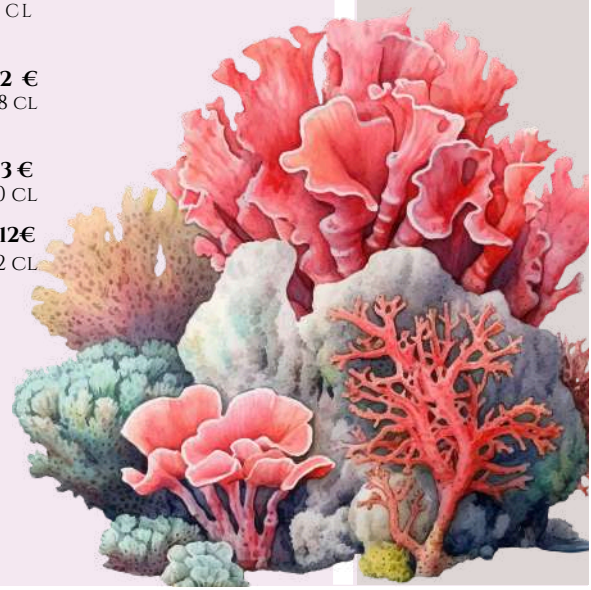
Quelques suggestions

VERRE DE VIN DE PROVENCE : DOMAINE SAINT-VICTORIN (BLANC, ROUGE, ROSÉ)	**6 €** /12 CL
VERRE DE CHABLIS DOMAINE DE LA MOTTE	**12 €** /18 CL
LA PISCINE DE MAXIME (PISCINE PROSECCO, CITRON)	**13 €** /20 CL
AMÉRICANO MAISON	**12€** / 12 CL

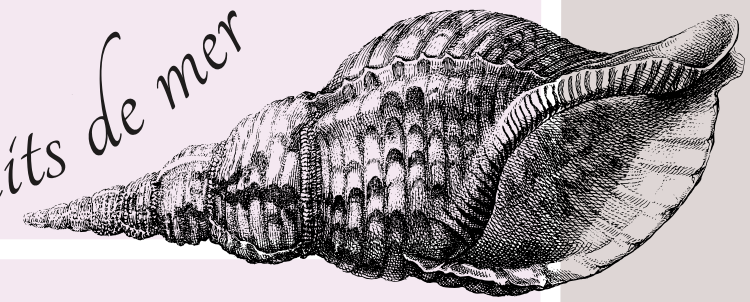
Suggérez-nous les vôtres

A l'aperitif

FRITURE DE JOËLS, SAUCE TARTARE	**12.00 €**
RILLETTE DE CABILLAUD MAISON ET SES TOAST	**12 ,00 €**
ACCRAS DE LÉGUMES DE PROVENCE	**12.00 €**



Les fruits de mer



Huîtres

	Par 6	Par 12
Marennes d'Oléron		
Fine de Claire N°3	14,00 €	28,00 €
Fine de Claire N°2	17,00 €	34,00 €
Bretagne		
Creuse de Cancale N°2	17,00 €	34,00 €
Normandie Utah Beach		
Spéciales N°3	20,00 €	40,00 €
Spéciales N°2	24,00 €	48,00 €

Les Coquillages

6 Amandes de mer	7,00 €	1 Clams	8,00 €
6 Moules d'Espagne	7,00 €	Bulots (350 g)	12,00 €
6 Praires	15,00 €	Bigorneaux (250 g)	10,00 €
6 Palourde	15,00 €		

Cuissons maison

Les Crustacés

Crevettes grises (environ 150 g)	12,00 €
Crevettes roses (30/40) (6 pièces)	19,00 €
Tourteau cuit maison (environ 500 g)	22,00 €
Homard bleu de Bretagne du vivier	16,00 € /100 gr





TOUTE L'ÉQUIPE DE

La Perle

vous souhaite de belles

fêtes de fin d'année



Les desserts



Les Fromages

Assiette de fromages de notre maître fromager Cénéri	14,00 €

Les desserts maison

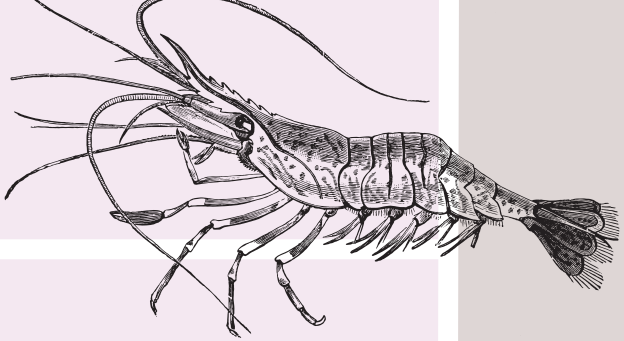
Crêpes suzette flambée au Grand Marinier	15,00 €
Baba au Rhum	12,00 €
Le choix de pâtisserie	15,00 €

Les Glaces

Coupe 3 boules	10,00 €
Colonel vodka absolut	12,00 €
dame blanche, café ou chocolat liégeois	12,00 €



Les Plateaux



Tous nos plateaux sont calibrés pour 1 personne et à multiplier par le nombre de personnes que vous souhaitez

L'écailler — 29,00 €
3 fines de claire N°3 - 2 crevettes roses - 6 bulots - 2 amandes - crevettes grises - 2 moules - bigorneaux

La Bourriche — 45,00 €
3 fines de claire N°3 - 3 fines de claire N°2 - 3 Spéciales N°3 - 3 Spéciales N°2 - 3 creuses de Cancale

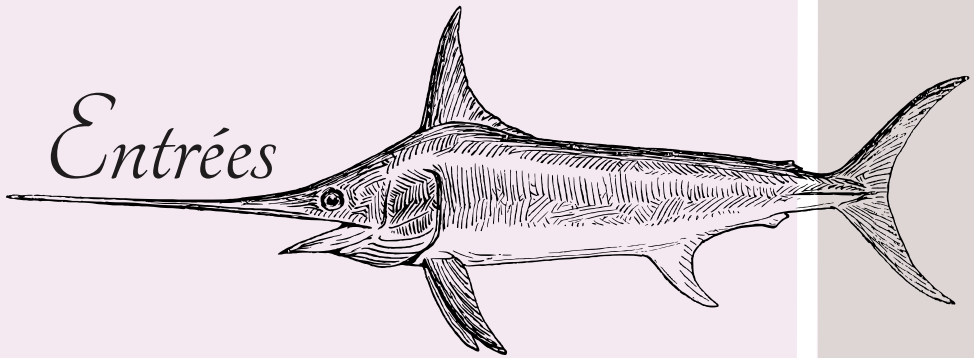
Le Crustacé — 50,00 €
6 crevettes roses 30/40 - 1 portion de crevettes grises - 1 tourteau entier cuit maison

L'Ostreiculteur — 75,00 €
5 fines de claire N°3 - 3 crevettes roses - 2 Palourdes 3 amandes - 2 praires - 6 bulots - 4 moules - 1 clams - Crevettes grises - bigorneaux - 1/2 tourteaux

La Perle — 90,00 €
6 fines de claire N°3 - 5 crevettes roses - crevettes grises- 1 tourteau - 4 amandes - 3 praires - 3 palourdes - 4 moules - 6 bulots- bigorneaux- 1 clams - bigorneaux



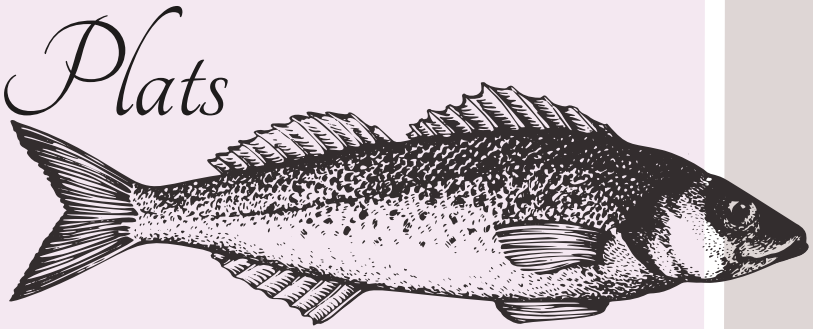
Entrées



Foie gras de canard poêlé, confiture de figues et pain patois grillé	29,00 €
Carpaccio de Saint-Jacques aux brisures de truffe et copeaux de parmesan	28,00 €
Saumon gravlax, cream cheese aux agrumes	26,00 €
Noix de Saint-Jacques fraiches flambées au cognac sur velouté de butternut et huile de noisettes	28,00 €
Ravioles de homard bleu de Bretagne à la bisque de crustacés	29,00 €



Plats



Dos de Cabillaud poêlé façon lukulus (artichauds, foie gras, pleurotes et pommes de terre)	42,00 €
Dos de loup grillé, jus truffé, et ses légumes oubliés	49,00 €
Tronçons de Turbot cuit sur l'arrête (meunière ou grillé)	49,00 €
La véritable bouillabaisse de la perle au safran à partager (minimum 2 personnes)	69,00 € / Personne
Gambas flambées au cognac , écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette	44,00 €
Filet de boeuf rossini, gratin dauphinois (foie gras, jus truffé, toast grillé)	49,00 €



Provenance de nos poissons : Bretagne ou Méditerranée