



COQUILLAGES DU ROY RENÉ

Exigez L'excellence ...

*Depuis 1999,
notre passion pour les coquillages et les crustacés
nous a amené à sélectionner les meilleurs produits et les meilleurs producteurs.
C'est cette quête de l'excellence et notre savoir-faire
que vous trouverez sur nos plateaux de fruits de mer.
Bon appétit !*



**Notre établissement vous accueille 7 jours/7, service du midi de 12h00 à 14h00.
Service du soir : jeudi , vendredi et samedi de 19h30 à 22h.**

Pour des raisons administratives et de sécurité, notre établissement ferme ses portes à Minuit.

Notre boutique est ouverte 7 jours/7 de 8h à 20h15.

Notre établissement n'accepte pas les chèques.

APÉRITIFS

- Pastis 51, Ricard, Casanis **2 cl - 4,00 €**
- Martini (Rouge ou Blanc) **4 cl - 4,00 €**
- Porto, Muscat Corse ou Beaumes de Venise **4 cl - 4,00 €**
- Vodka, Gin, Whisky*, Ballantine's **4 cl - 8,00 €**
- Coupe de Champagne Closquinet **12 cl - 9,00 €**
- Coupe de Champagne Deutz **12 cl - 14,00 €**
- Piscine de Champagne Closquinet **24 cl - 18,00 €**
- Kir **12 cl - 6,00 €**
- Kir Royal **12 cl - 12,00 €**

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Belle Hélène **9,00 €**
Jus de Poire, pomme, passion et grenadine
- Pussy Foot **9,00 €**
Jus d'Orange, passion, ananas, sirop de grenadine
- Virgin Mojito **9,00 €**
Sirop de rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier

WHISKY

verre (4cl)

- Aberlour A'Bunadh **12,00 €**
- Lagavulin 16 ans **12,00 €**
- The Nikka Premium **12,00 €**
- Scapa The orcadian **12,00 €**
- Dalmore 12 ans **12,00 €**
- Chivas 12 ans **10,00 €**
- Laphroaig Quarter cask **10,00 €**
- Jack daniel's **10,00 €**
- Ballantine's Finest **9,00 €**

EAUX, SODAS, BIERES ET JUS DE FRUITS

- Zilia plate **80cl - 7,00 €**
- Zilia Gazeuse **80cl - 7,00 €**
- Coca Cola, zéro, Fuzetea, Limonade **33cl - 4,00 €**
- Jus de Fruits PAGO **33cl - 4,00 €**
- (tomate, ananas, pomme, orange, poire, etc...) **20cl - 4,50 €**
- Leffe Bière Blonde (Abbaye) **33cl - 5,00 €**
- Bière blanche Pietra Colomba **33cl - 5,00 €**

DIGESTIFS

verre (4cl)

- Get, Vodka, Poire, Limoncello, **8,00 €**
- Grappa, Myrte, fleur de thym, Calvados, Garlaban **8,00 €**

Plus de suggestions à la carte, voir page WHISKY / COGNAC / ARMAGNAC

COCKTAILS

- Américano **9,00 €**
Martini blanc, martini rouge, campari
- Mojito Classic **9,00 €**
Rhum Havana Club, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Perrier
- Mojito Royal **14,00 €**
Rhum Havana Club, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Champagne
- Daiquiri Citron **9,00 €**
Rhum Havana Club, citron vert, sirop de sucre de canne
- Spritz **9,00 €**
Prosecco, Apérol, eau pétillante
- Manhattan **9,00 €**
Whisky, Cinzano, Angostura
- Sex on the Beach **9,00 €**
Vodka, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine
- Gin Fizz **9,00 €**
Gin, citron vert, sirop de sucre de canne
- Téquila sunrise **9,00 €**
Téquila, orange pressée, sirop de grenadine
- Caïpirinha **9,00 €**
Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne

COGNAC / ARMAGNAC

verre (4cl)

- Cognac Cohiba **29,00 €**
- Cognac XO (Hennessy, Martell, Rémy Martin, ...) **19,00 €**
- Cognac ABK6 Premium **12,00 €**
- Cognac VS Maison gautier **12,00 €**
- Armaniac Delaitre **8,00 €**

RHUMS

verre (4cl)

- Diplomatico **12,00 €**
- Don papa **12,00 €**
- Bacardi **8,00 €**
- Saint James Royal ambré **8,00 €**
- Havana club **8,00 €**

BOISSONS CHAUDES

- Café, Déca 2,80 € **2,80 €**
- Double Café 5,50 € **5,50 €**
- Thés, Infusion **4,00 €**

Pour des raisons administratives et de sécurité notre établissement ferme ses portes à minuit.
Notre établissement n'accepte pas les chèques.



Assiettes PETROSSIAN

- Assiette de Saumon Fumé sauvage PETROSSIAN _____ 49,00 €

Le saumon fumé sauvage est pêché en Mer Baltique, près des côtes polonaises. Ce saumon fumé est préparé à partir de filet de saumon sauvage paré, désarêté, salé à la main au sel marin, fumé au bois de hêtre et tranché à la main.

Nos assiettes sont accompagnées de cornichons malossol et feuilles de câpres PETROSSIAN.

Caviar OSCIÈTRE (*Ossetra*)

Elevé en Bulgarie. Le plus abouti des caviars d'élevage, le classique de la mer Caspienne. Une texture unique ferme et délicate. Les oeufs ambre clair à or éclatent en bouche en une saveur marine légèrement iodée et de magnifiques notes de fruits secs.



- Caviar Oscière 30 gr _____ 95,00 €
- Caviar Oscière 50 gr _____ 160,00 €
- Caviar Oscière 125 gr _____ 360,00 €
- Caviar Oscière 250 gr _____ 720,00 €

Nos assiettes de caviar sont accompagnées de croustissians au seigle et d'un shot de vodka.

APERÔ PETROSSIAN

- Assiette de Poutargue en tranches _____ 16 €
- Tarama (100 gr) avec croustissians au seigle _____ 18 €
- Tarama au caviar (100 gr) avec croustissians au seigle _____ 25 €
- Œufs de Saumon (100 gr) avec croustissians au seigle _____ 35 €
- Sprats fumés de Riga avec croustissians au seigle _____ 13 €

Les Sprats fumés de Riga sont pêchés dans le golf de Riga, ils sont spécialement élaborés à partir de poissons fraîchement pêchés, jamais congelés, et selon nos méthodes de fumage léger.

ANTIPASTI À PARTAGER

- Panisses du cabanon (Parfums olives noires, oignons frits et Piment d'Espelette)
- Poêlée de seiches en persillade «comme à l'Estaque»
- Moules sauce poulette ou Tellines en persillade

L'assiette des trois
24,50 €

LES ENTRÉES

- Panisses du cabanon, *parfum olives noires, oignons frits et piment d'Espelette* **12,50 €**
- *Poêlée de seiches en persillade «comme à l'Estaque»* **21,50 €**
- *Moules gratinées (10 pièces)* **13,50 €**
- *Moules sauce poulette ou tellines en persillade (selon arrivage)* **13,50 €**
- *Anneaux d'encornets panés façon panko* **13,50 €**
- *Queues de crevettes sauvages panées façon Panko* **13,50 €**
- *Salade de poulpe à l'ancienne et pommes de terre tièdes* **25,50 €**
- *Assiette de poutargue en tranches* **16,00 €**

LES PLATS

- *Sole meunière comme autrefois* **39,50 €**
- *Brochettes de Saint Jacques fraîches, sauce Roy René et légumes du moment* **31,50 €**
- *Daurade Méditerranée (filetée par nos soins, élevage France) Pomme purée, mesclun paysan* **27,50 €**
- *Pavé de thon « ROSSINI » Artichaut Poivrade à la tomate confite* **32,50 €**
- *Poissons sauvages selon arrivage - Nous consulter (Loup, denti, daurade, St Pierre, rougets de roche, etc...)* **39,50 €**
- *Linguines aux palourdes et moules à l'Italienne* **27,50 €**
- *Linguines aux Saint Jacques fraîches, émulsion crustacés* **29,50 €**
- *Pâtes à la langouste, sauce tomate safranée (demi-langouste)* **38,50 €**
- *Linguines à la Poutargue* **36,50 €**
- *Filet de boeuf «race Française» (env. 250 gr) Pommes grenailles à la fleur de sel (Limousine, Charolaise, Salers, etc...)* **34,50 €**

MENU ENFANT

- *Filet de boeuf «race Française» (env. 125 gr) ou filet de daurade frais (fileté par nos soins) et accompagnement au choix : pomme purée, légumes ou pâtes + Sirop à l'eau* + une boule de glace artisanale (* sodas ou autre... en supplément)* **18,00 €**

MENU DÉCOUVERTE

Ce menu comprend : entrée + plat principal + dessert

40,00€

ENTRÉE

- *Moules gratinées (6 pièces)*
- *Moules de bouchot sauce poulette (portion individuelle)*
- *Tellines des Charentes en aioli (portion individuelle)*

PLAT PRINCIPAL

- *Plateau découverte : 6 huitres n°3, 3 moules, 3 bulots épicés, 2 palourdes, 2 crevettes sauvages 30/40*
- *Daurade de méditerranée, purée maison*
- *Pâtes palourdes et moules*

DESSERT

- *Millefeuille*
- *Baba au rhum*
- *2 boules de glaces*

LES DESSERTS

- *Pâtisserie Delory & Jouveau (maître pâtissier)* **9,90 €**
- *Glace artisanale* **3,50 €**
- *Le chariot de fromages AOP (3 morceaux au choix)* **14,00 €**
- *Baba au rhum St James Ambré* **9,00 €**

LES GLACES

- *Chocolat Liégeois* **9,00 €**
- *Café Liégeois* **9,00 €**
- *Colonel (boules citron, vodka)* **12,00 €**
- *Amiral (boules café, whisky, chantilly)* **12,00 €**
- *Italienne (boules citron, limoncello)* **12,00 €**
- *Williamine (boules poire, poires Williams)* **12,00 €**
- *El commandante (boules rhum raisin + rhum + chantilly)* **12,00 €**
- *Clémenceau (boules aux choix, alcool au choix)* **12,00 €**
- *Turinois (mini baba rhum, boules rhum raisins, rhum, chantilly)* **12,00 €**
- *la boule de glace* **3,50 €**

> *Sorbets : citron, framboise, poire, fraise-menthe, etc...*

> *Glaces : chocolat, vanille, café, rhum raisins, pistache, etc...*

Pour des raisons administratives et de sécurité notre établissement ferme ses portes à minuit.

Notre établissement n'accepte pas les chèques.

LES HUÎTRES



Les Fines de Claires

Marennnes oléron (green oysters from Claire)

■ N°2	Les 6 (for 6 pieces)	14,52 €
■ N°3	Les 6 (for 6 pieces)	13,08 €
■ N°4	Les 6 (for 6 pieces)	9,36 €

Les Spéciales d'Isigny

Spéciales Baie des Veys (oysters from Isigny Speciales)

■ N°2	Les 6 (for 6 pieces)	15,78 €
■ N°3	Les 6 (for 6 pieces)	13,14 €

Les Spéciales de Prestige

Eleveurs-affineurs (spéciales - breeder and refiner)

David Hervé, Ancelin ou famille Boutrais (selon arrivage)

■ N°2	Les 6 (for 6 pieces)	24,90 €
■ N°3	Les 6 (for 6 pieces)	19,92 €

Les Huîtres «PAPILLONS»

(Oysters «papillons» small and fleshy)

Eleveurs-affineurs (spéciales - breeder and refiner)

■ Ancelin ou famille Boutrais (selon arrivage)	Les 6 (for 6 pieces)	17,22 €
--	----------------------	---------

Les Véritables Plates de BELONS

Riec sur Bélon (flat oysters from Riec sur Bélon)

Eleveurs-affineurs (spéciales - breeder and refiner)

■ N°0	Les 6 (for 6 pieces)	24,84 €
-------	----------------------	---------

Les Creuses de Bretagne

(oysters from Bretagne)

■ N°3	Les 6 (for 6 pieces)	12,48 €
-------	----------------------	---------

Les Huîtres Spéciales de Camargue

(Camargue Special Oysters)

Les 6 (for 6 pieces)	13,26 €
----------------------	---------

Les Huîtres NAVARRE

Spéciales de Normandie	■ N°2	Les 6 (for 6 pieces)	15,78 €
------------------------	-------	----------------------	---------

Gouville-sur-mer

(Normandy Special Oysters)	■ N°3	Les 6 (for 6 pieces)	13,14 €
----------------------------	-------	----------------------	---------

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



■ Moules «sélection» (mussels)	Les 6 _____	4,98 €
■ Palourdes grosses (clams)	Les 6 _____	8,28 €
■ Praires grises (Kind of clams)	Les 6 _____	14,64 €
■ Clams Extra Petits (clams)	Les 6 _____	17,88 €
■ Bulots épicés (whelks)	Les 6 _____	4,98 €
■ Violets de roche (Kind of clams)	1 pièce _____	2,75 €
■ Crevettes grises	env. 100 gr. _____	6,00 €
■ Crevettes cuites fraîches TG Cal. 20/30 Sauvages Sénégal (Shrimps)	Les 6 _____	14,70 €
■ Crevettes cuites fraîches G Cal. 30/40 Sauvages Sénégal (Shrimps)	Les 6 _____	9,90 €
■ Camerones sauvages Nigéria Cal. 6/8	1 pièce _____	14,80 €
■ Gambas sauvages Nigéria Cal. 10/15 (Wild prawns Nigeria)	1 pièce _____	8,90 €
■ Langoustines Impériales Cal. 10/15	Les 6 _____	19,80 €
■ Tourteau «femelle» 5/700 gr (Rock crab)	1 pièce _____	28,60 €
■ Homard bleu (Européen A/N/E) (blue lobster)	Les 100 gr. _____	8,90 €
	<i>Poids nous consulter</i>	
■ Langouste rouge env. 500 gr Australie, Méditerranée ou Maroc (Red lobster)	1 pièce _____	49,80 €
■ Pince de tourteau TG Cal. 4/8 (Rock crab pincer)	1 pièce _____	12,50 €
■ 1 pince de Snow crab env. 250 gr. (Snow Crab pincer)	1 pièce _____	19,80 €
■ 1 pince de King Crab env 250gr.	1 pièce _____	49,80 €
■ Oursins de Galice ou du Golfe de Gascogne Selon arrivage et période de pêche	Les 6 _____	24,00 €

LES PLATEAUX

L'ÉCAILLER (1 pers.) _____ 33,30 €

- 3 huîtres n°2
 - 3 huîtres n°3
-] Isigny / Vertes Claires
- 4 moules sélection
 - 2 palourdes grosses
 - 1 praire
 - 4 bulots
 - 3 crevettes cuites fraîches TG
- Sauvages Sénégal - cal. 20/30



L'ÉCAILLER (2 pers.) _____ 66,60 €

- 6 huîtres n°2
 - 6 huîtres n°3
-] Isigny / Vertes Claires
- 8 moules sélection
 - 4 palourdes grosses
 - 2 praires
 - 8 bulots
 - 6 crevettes cuites fraîches TG
- Sauvages Sénégal - cal. 20/30



LE ROY RENÉ (2 pers.) _____ 96,50 €

- 1 tourteau «femelle» cal. 5/700 gr.
 - 6 huîtres N°2
 - 6 huîtres N°3
-] Isigny / Vertes Claires
- 8 moules sélection
 - 4 palourdes grosses
 - 2 praires
 - 8 bulots
 - 6 crevettes cuites fraîches TG
- Sauvages Sénégal - cal. 20/30



LES PLATEAUX

LE NORDIQUE (2 pers.) _____ 86,00 €

- 1 pince de Snow crab env. 250 gr.
- 6 huîtres n°2]
- 6 huîtres n°3] Isigny / Vertes Claires
- 8 moules sélection
- 4 palourdes grosses
- 2 praires
- 8 bulots
- 6 crevettes cuites fraîches TG
Sauvages Sénégal - cal. 20/30



LE ROYAL (2 pers.) _____ 117,50 €

- 1 langouste env. 500 gr.
- 6 huîtres n°2]
- 6 huîtres n°3] Isigny / Vertes Claires
- 8 moules sélection
- 4 palourdes grosses
- 2 praires
- 8 bulots
- 6 crevettes cuites fraîches TG
Sauvages Sénégal - cal. 20/30



L'IMPÉRIAL (2 pers.) _____ 114,50 €

- 1 homard bleu env. 500 gr.
- 6 huîtres n°2]
- 6 huîtres n°3] Isigny / Vertes Claires
- 8 moules sélection
- 4 palourdes grosses
- 2 praires
- 8 bulots
- 6 crevettes cuites fraîches TG
Sauvages Sénégal - cal. 20/30



LES PLATEAUX

LE ROUGE (2 pers.) _____ 114,00 €

- 1 langouste env. 500 gr.
- 1 tourteau «femelle» cal. 5/700 gr.
- 1 pince de Snow crab env. 250 gr.
- 4 crevettes cuites fraîches TG
Sauvages Sénégal - cal. 20/30
- 2 langoustines impériales



LE GRAND ROUGE (2 pers.) _____ 152,00 €

- 1 homard bleu env. 500 gr.
- 1 langouste env. 500 gr.
- 1 pince de Snow crab env. 250 gr.
- 4 crevettes cuites fraîches TG
Sauvages Sénégal - cal. 20/30
- 2 langoustines impériales
- 2 pinces de tourteaux TG Cal. 4/8



LE TOUT CRUSTACÉS _____ 46,00 €

- 1 pince de Snow crab env. 250 gr.
- 2 langoustines impériales
- 6 bulots
- 6 crevettes cuites fraîches TG
Sauvages Sénégal - cal. 20/30



LES PLATEAUX

LE TOUT HUÎTRES (1 pers.) _____ **32,50 €**

- 3 papillons
- 3 fines claires n°3
- 3 spéciales «prestige» n°3
- 3 spéciales isigny n°2



LE TOUT HUÎTRES (2 pers.) _____ **65,00 €**

- 6 papillons
- 6 fines claires n°3
- 6 spéciales «prestige» n°3
- 6 spéciales isigny n°2



LE DÉGUSTATION _____ **28,20 €**

- 6 huîtres N°3
- 4 moules sélection
- 3 palourdes grosses
- 4 bulots
- 3 crevettes cuites fraîches G
Sauvages Sénégal - cal. 30/40



LES VINS BLANCS



	75 cl	50 cl	Le verre
■ Cassis E. Bodin «Blanc de blancs» A.O.P	36 €	24 €	6,90 €
■ Bandol Château Barthes AOP	39 €	28 €	7,90 €
■ Bellet Château de Bellet «La Chapelle» A.O.P BIO	54 €	-	-
■ Côteaux d'Aix en Provence Chateau d'Estoublon Roseblood A.O.P	26 €	-	5,90 €
Domaine Bargemone	-	-	-
Chateau La Coste	-	-	-
■ Côtes de Provence Domaine de l'Olibaou I.G.P Méditerranée BIO	26 €	19 €	5,90 €
■ Méditerranée Gerard Bertrand La Grande Bleue I.G.P	36 €	-	-
■ Vallée du Rhône Condrieu «Les Chays» - Vignobles Chirat A.O.P	85 €	-	-
Châteauneuf du Pape - Domaine l'Abbé Dîne A.O.P	78 €	-	-
■ Vallée de la Loire Muscadet sur Lie - Sèvre et Maine A.O.P Henry de Velter	26 €	-	-
Pouilly Fumé «Ladoucette» A.O.P	48 €	-	9,60 €
Sancerre «Les Perriers» A.O.P Domaine Reverdy-Ducroux	48 €	-	9,60 €
■ Corse Clos Canarelli - Figari A.O.P.	72 €	-	-
■ Luberon Château St-Pierre de Mejans «La Chapelle» A.O.P	29 €	-	-
Domaine Les 2 sources A.O.P	24 €	-	-
■ Bourgogne Chablis Simonnet - Febvre A.O.P BIO	48 €	-	9,60 €
Pouilly Fuissé Domaine J.A FERRE «Tête de cru» - Clos des Prouges A.O.P	94 €	-	-
Meursault «Sous la Velle» - Domaine Perrin Céline A.O.P	100 €	-	-
■ Languedoc Picpoul de Pinet - Beauvignac A.O.P.	21 €	-	-

LES VINS ROSÉS



■ IGP Méditerranée - Vin BIO

Domaine de l'Olibaou

75 cl

50 cl

Le
verre

26 €

19 €

4,90 €

■ Bandol A.O.P

Chateau Barthès

39 €

28 €

6,90 €

■ Cassis

E. Bodin

36 €

24 €

6,90 €

■ Coteaux varois

Chateau d'Estoublon Roseblood

26 €

-

5,90 €

LES VINS ROUGES



■ Vallée de la Loire

Anjou villages - Domaine des Hardières

75 cl

50 cl

Le
verre

28 €

-

5,90 €

■ Bandol A.O.P

Lafranc Veyrolles

39 €

28 €

6,90 €

■ Bourgogne A.O.P.

Pinot noir – A.O.P. Manuel Olivier (2013)

28 €

-

6,40 €

■ Vallée du Rhône A.O.P.

Crozes Hermitage

38 €

-

7,40 €

■ IGP Méditerranée - Vin BIO

Domaine de l'Olibaou (Cuvée Sandrine)

26 €

19 €

5,90 €

LES CHAMPAGNES



■ Champagne DEUTZ

75 cl

Le
verre

80 €

Piscine
28,00 €

12 cl
14,00 €

Coupe de champagne Closquinet

-

Piscine
18,00 €

12 cl
9,00 €