

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ÉCAILLER (1 PERS) : 7 huîtres n°4, 5 crevettes roses, 6 moules d'Espagne, 3 amandes, 6 bulots, bigorneaux	23,90€
ALIZÉ (1 PERS) : 1/2 tourteau, 8 huîtres n°4, 4 crevettes roses, crevettes grises, 6 moules d'Espagne, 6 bulots, 3 amandes, bigorneaux	29,90€
DÉGUSTATION (1 PERS) : 1/2 tourteau, 9 huîtres (n°2 + spéciales + n°4), 2 langoustines, 5 crevettes roses, crevettes grises, 6 moules d'Espagne, 3 amandes, 6 bulots, bigorneaux	42,70€
CRUSTACÉS (1 PERS) : 1/2 homard, 1 langouste ≈350grs, 1/2 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux	52,70€
SPÉCIAL CRUSTACÉS (2 PERS) : double Crustacés	104,00€
ROYAL (1 PERS) : 1/2 homard, 1/2 tourteau, 9 huîtres (n°2 + spéciales + n°4), 2 langoustines, 4 crevettes roses, crevettes grises, 6 moules d'Espagne, 3 amandes, 6 bulots, bigorneaux, 2 oursins (en saison)	52,70€
ROYAL FREDDY (2 PERS) : double Royal	104,00€
PANACHÉ DE LA MER (2 PERS) : 1 tourteau, 4 langoustines, 10 crevettes roses, crevettes grises, 18 huîtres (n°2 + spéciales + n°4), 12 amandes, 12 moules d'Espagne, 12 bulots, 4 oursins (en saison)	83,90€

Toutes les huîtres utilisées dans les plateaux sont des «fines de claires» de marennes D'Oléron

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

6 Huîtres Fines de claire Marennes d'Oléron N° 4 (petites)	12,90€
6 Huîtres Fines de claire Marennes d'Oléron N° 2 (grosses)	14,90€
6 Huîtres Fines de claire Marennes d'Oléron N° 2 (grosses spéciales)	16,90€
Oursins (6 pièces)	15,00€
Moules d'Espagne, crues (12 pièces)	10,90€
Bulots aux aromates (12 pièces)	11,80€
Bigorneaux (200 grammes)	11,80€
Amandes (12 pièces)	10,80€
Palourdes (12 pièces)	15,00€
1/2 Crabe	9,90€
Crevettes bouquet (12 pièces)	16,50€
Crevettes grises (100 grammes)	9,90€
Langoustines	22,50€
1/2 Langouste	24,50€
1/2 Homard	24,50€

ENTRÉES FROIDES

Salade Niçoise (salade, tomates, œuf, oignons, poivrons, céleri, haricots verts, concombres, thon, anchois, basilic)	14,50€
Salade César (poulet, œuf dur, parmesan, salade, tomates, concombres, croûtons, sauce blanche)	14,50€
Salade de Chèvre Chaud (salade, tomates, chèvre sur pain grillé)	14,50€
Salade végétarienne (salade, tomates, coeur de palmier, haricots verts, carottes, poireaux, fenouil, céleri, poivrons, concombres, œuf, oignons, basilic)	14,50€
Salade de Fruits de Mer tiède (Fruits de mer frais) (gambas, langoustines, palourdes, moules, calamars sautés, basilic, ail)	18,50€
Tomates Mozzarella huile d'olive & Basilic	14,50€
Salade Freddy (1 langouste, saumon fumé, saumon cru, crevettes, foie gras, melon, champignons, salade, tomates, basilic, toasts)	29,90€
Saumon mariné à l'aneth en carpaccio et ses toasts	16,50€
Saumon Fumé et ses toasts	20,90€
Melon et son Jambon de Parme	17,90€
Crevettes, Crabe et Surimi sauce Cocktail	17,90€
Foie Gras de Canard en bloc et sa confiture de Figs	21,90€

ENTRÉES CHAUDES

Moules Marinières (Bouchots en saison)	14,90€
Moules Provençales gratinées au beurre d'ail	14,90€
Soupe de Poissons de roche Maison	14,50€
Soupe de légumes taillés (Pistou Niçois)	13,50€
Soupe à l'Oignon gratinée	14,90€
Huîtres gratinées Provençales (6)	17,50€
Crevettes à l'Ail sauce huile d'olive piquante	17,50€
Calamars en friture	16,90€
Escargots au beurre d'ail (12)	16,50€
Cuisses de Grenouilles à la provençale	17,50€
Farcis Niçois (petits farcis sur lit de salade de mesclun)	16,50€

PÂTES

Spaghetti aux Fruits de Mer , gambas, langoustines, palourdes, moules, calamars, ail, basilic (fruits de mer frais)	21,90€
Spaghetti aux Palourdes fraîches	21,90€
Spaghetti Homard et ses Fruits de Mer	37,00€
Spaghetti à la Bolognaise	14,90€
Spaghetti Tomato Basilic frais	14,90€
Lasagnes maison gratinée (au bœuf)	14,90€

POISSONS

Saumon grillé sauce béarnaise	19,90€
Frito Misto (calamars, petite friture, grosses gambas, langoustine, petits rougets, goujonnettes poissons)	24,90€
Dorade Royale grillée aux senteurs de Provence (≈ 600g)	26,90€
Sole grillée ou meunière (≈ 600g)	33,70€
Turbo grillé en filet et son beurre blanc	27,90€
Raie vapeur au beurre blanc	19,90€
Poissons sauvages : Loup, Dorade, Turbot, St Pierre (selon arrivage) ... 8,00€ grillé, 10,00€ au gros sel les 100grs	
Scampis sauvages grillés (grosses gambas pêchés en haute mer)	27,50€
Scampis sauvages à la provençale (grosses gambas pêchés en haute mer)	27,50€
Fricassée de la Mer façon Freddy (scampis, langoustine, lotte, loup, dorade, calamars, moules, palourdes, pommes de terre, basilic)	28,90€
Royal Mix Grill Crustacés (1 homard, 6 grosses gambas, 6 langoustines, 1 langouste) Par pers avec min 2 pers	49,90€
Royal Mix Grill Poissons & Crustacés (1 homard, 2 grosses gambas, 2 langoustines & Saint-Pierre, lotte, turbo, saumon) Par pers avec min 2 pers	49,90€
1/2 Homard grillé (vivant selon arrivage)	27,50€
Homard entier grillé (vivant selon arrivage)	51,90€
Saint Pierre grillé en filet et son beurre blanc	25,90€
Brochettes de la mer (grosses gambas, noix de St Jacques, lotte)	27,50€
Coquilles st Jacques à la provençale	26,90€

VIANDES

Tartare de Bœuf XL	21,90€
Entrecôte de bœuf XL grillée	25,90€
Entrecôte de bœuf XL sauce béarnaise ou sauce au poivre	26,50€
Filet de Bœuf XL grillé	26,90€
Filet de Bœuf XL sauce béarnaise ou sauce au poivre	27,50€
Magret de Canard sauce poivre ou nature	24,50€
Poulet Fermier rôti (1/2)	19,90€
Daube Niçoise (Bourguignon Niçois)	19,90€

BOUILLABAISSES

Composition : Soupe de poissons de roche maison safranée accompagnée du poisson de votre choix

Bouillabaisse Saint Pierre + Rouget	34,00€
Bouillabaisse 5 Poissons (st-Pierre, lotte, dorade (sébaste), loup, rouget)	39,90€
Bouillabaisse Lotte + Rouget	34,00€
Bouillabaisse Crustacés & Fruits de Mer (grosses gambas, langoustines, moules, palourdes, calamars et rouget)	36,00€
Bouillabaisse Freddy (st Pierre, lotte, dorade (sébaste), crustacés, fruits de mer et rouget)	50,90€
Bouillabaisse Homard (Bouillabaisse Freddy + 1/2 homard)	69,90€
Bouillabaisse Royale avec ses poissons entiers (chapon, rascasse, lotte, st-pierre, grondin, vive, congre) par pers avec min 2 pers	79,00€

Garniture : pommes de terre finement coupées, croutons, rouille et fromage râpé.

PAËLLAS

Composition de base : Riz Espagnol, gambas, moules, langoustine, encornets, palourdes, amandes, petits pois, poivrons, safran, spigol, ail, tomate, huile d'olive.

Paëlla Marinière, Poisson et Fruits de Mer	26,50€
Paëlla Poulet, Fruits de Mer et Chorizo	25,90€
Paëlla Lapin, Fruits de Mer et Chorizo	25,90€
Paëlla Freddy (poulet, lapin, poisson & fruits de mer et chorizo)	28,50€
Paëlla Royale Homard (paëlla de votre choix + 1/2 homard & lotte)	47,90€
Paëlla Royale Langouste (paëlla de votre choix + 1 langouste ≈350grs & lotte)	49,90€
Paëlla Végétarienne	25,90€

Pour assurer une meilleure qualité, nos Paëllas sont cuites à la commande : Comptez 20 minutes minimum

AÏOLIS NIÇOIS

Composition de base : Pommes de terre, carottes, haricots verts, poireaux, brocolis, patates douces, artichauts, navets, cèleri, courgette, fenouil, moules, œuf dur.

**Le Poisson est ajouté selon le type d'Aïoli demandé
Tout est cuit à la vapeur et accompagné de 2 sauces à l'ail maison**

Aïoli Morue salée (contre filet de morue)	22,90€
Aïoli 3 Poissons (saumon, filet de loup, morue salée)	24,90€
Aïoli Crustacés (3 grosses gambas, 2 langoustines, filet de saumon ou de loup ou morue salée)	28,90€
Aïoli Royal (1/2 homard ou 1/2 langouste + lotte & morue)	44,90€
Aïoli Freddy (2 grosses gambas, 2 langoustines, coquilles st Jacques, moules, calamars, palourdes, 1 filet de poisson au choix : saumon ou loup ou morue)	31,90€
Aïoli Végétarien (11 légumes, 2 œufs durs)	19,90€