

SAISON 2026 - LE PRINTEMPS

A Partager

Friture de Joels, sauce tartare 9 €
L'incontournable à partager pour l'apéritif

Tapas des Pêcheurs Pour 2 personnes : 20 € Pour 4 : 38 € Pour 6 : 54 €
*Truite rose fumée maison au bois de hêtre
Accras de brochet maison & sauce aigre-douce
Rillettes de poissons maison au poivre de Timut*

Huitres fines de claires N°3 Par 3 : 7.50 € Par 6 : 15 € Par 12 : 30 €
Vinaigre à l'échalote, beurre demi-sel, pain de seigle

Rillettes de cochon de Vailly 12 €
Cuisinées maison aux 4 épices, pickles maison, toasts

Planche mixte charcuteries et fromages 24 €
*Magret de canard fumé maison, saucisson de Savoie, Jambon fumé « Fôret Noire »
Tomme de Savoie, Comté 18 Mois, Chèvre frais aux fleurs
Servi avec pickles maison, fruits rouges et beurre demi-sel*

Nos Entrées

Gravlax de Truite rose 15 €
Mousseline de chou-fleur, blinis au cumin, huile d'herbes fraîches

Œuf parfait de Marin  13 €
Asperges vertes, crème de morilles

Magret de canard fumé maison 14 €
Haricots verts frais, vinaigrette à la moutarde de Meaux, noisettes torréfiées

Os à moelle rôti 12 €
Toasts d'Ô Pain Qui Chante, fleur de sel de Guérande

Nos Spécialités de Poissons

LE RETOUR DE PECHE

Poisson entier rôti au four, selon l'arrivage du jour

Prix sur demande

Découpé en salle devant vous avec dextérité et amour

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes du moment et l'incontournable sauce « beurre-citron »

LES FILETS DE PERCHE

Nos filets de perche sont poêlés au beurre.

Servi avec frites maison, salade et une sauce au choix

L'incontournable sauce « beurre - citron »

Sauce vin blanc, échalotes et crème

Sauce tartare

Ail et persil

200 grammes par personne

34 €

LES POISSONS

Dos de cabillaud demi-sel

32 €

Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, asperges vertes, sauce à la Mondeuse de Douvaine

Truite arc-en-ciel de nos régions

26 €

Juste grillée côté peau, risotto aux herbes, petits pois, tuile de parmesan

La Grande Salade des Pêcheurs

22 €

Truite rose fumée maison, crudités de nos maraîchers, jeunes pousses, graines torréfiées, blinis maison, vinaigrette huile d'olive, miel de montagne et citron

Nos Plats

Souris d'agneau de Sisteron

34 €

Jus à l'ail noir, purée de pommes de terre, carottes fanes confites

Veau de Vailly

28 €

La noix de veau, cuite à basse température, jus court à la sauge, purée de petits pois, champignons de Printemps

Tartare de bœuf des Pêcheurs

26 €

Préparé à la minute devant vous. Servi avec un os à moelle rôti, frites maison et salade.

Cannelloni aux courgettes, ricotta et basilic 

20 €

Crème de courgettes au Parmigiano Reggiano

Notre Menu de Saison

LE PRINTEMPS

Entrée / Plat / Dessert : 48 €

=====

Magret de canard fumé maison

Haricots verts frais, vinaigrette à la moutarde de Meaux, noisettes torréfiées

OU

Œuf parfait de Marin 

Asperges vertes, crème de morilles

=====

Truite arc-en-ciel de nos régions

Juste grillée côté peau, risotto aux herbes, petits pois, tuile de parmesan

OU

Veau de Vailly

Cuite à basse température, jus court à la sauge, purée de petits pois, champignons de Printemps

=====

Un dessert au choix à la carte

* Ce menu est fixe et ne peut pas être modifié. Merci de votre compréhension

Notre Menu Enfant

14 € - jusqu'à 10 ans

UNE BOISSON

Sirop à l'eau ou Coca-Cola

Limonade ou Diabolo

Jus d'orange ou jus de pomme

UN PLAT

Filets de perches (100 grammes), sauce beurre citron

Poulet pané aux céréales

Cannelloni aux courgettes, ricotta et basilic 

UN DESSERT

Glace Twister

Une boule de glace

Mini moelleux au chocolat

Nos Desserts

Le Baba au Rhum des Pêcheurs	12 €
<i>Crème chantilly mascarpone à la vanille et Le Rhum des Pêcheurs</i>	
Gros Chou « Paris Brest »	11 €
<i>Crème mousseline pralinée, croquant feuilletine au chocolat noir, noisettes torréfiées</i>	
Plaisir Chocolat	11 €
<i>Crèmeux chocolat 70 %, espuma chocolat au lait, tuile cacao & pistache, cacahuètes caramélisées</i>	
Faisselle du P'tit Foué	9 €
<i>Sablé breton, fraises fraîches, coulis de rhubarbe</i>	
Traditionnelle crème brûlée à la vanille	8 €
Café ou thé gourmand	10 €
<i>Moelleux au chocolat, crème brûlée, verrine du moment</i>	

Nos Coupes Glacées

Affogato et Liquore	12 €
<i>2 boules de glace vanille, un expresso et un shot d'une liqueur de votre choix (Amaretto, Bailey's, Sambuca, Limoncello)</i>	
Le véritable café Liégeois	10 €
<i>2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly</i>	
Dame Blanche	10 €
<i>3 boules vanille, sauce chocolat maison, chantilly</i>	
Coupe Alpine	11 €
<i>2 boules myrtille, 1 boule faisselle, myrtilles, coulis de myrtilles, chantilly</i>	
Coupe Mont Blanc	11 €
<i>2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, meringue, chantilly</i>	
Coupes alcoolisées	12 €
<i>2 boules du parfum choisi, servi avec une mignonette d'eau de vie (3 cl) Coupe Poire / Coupe Abricot / Coupe Framboise / Coupe Chartreuse</i>	

Nos glaces à la boule : 1 boule 3 €, 2 boules 6 €, 3 boules 9 €

Supplément chantilly ou coulis : 1 €

Nos sorbets : Abricot, Citron jaune, Fraise, Framboise, Myrtille, Poire

Nos crèmes glacées : Café, Caramel, Chartreuse, Chocolat noir, Faisselle, Marron, Vanille