




LA LANGOUSTE
sur le fait
MENU



Entre ciel et mer, face aux îles, la langouste
s'invite dans une cuisine raffinée de partage.





ENTRÉES

STARTERS



Médallions de langouste – soupe fraîche de tomates, concombre et kiwi

Lobster medallion – fresh soup with tomatoes, cucumber and kiwi

48

Queue de homnard bleu – délicate mayonnaise à l'estragon

Lobster tail – delicate tarragon mayonnaise

48

Maigre à cru – leche relevé

Raw maigre – spicy leche de tigre

36

Salade de langouste – anchois – velours de thon

Lobster salad – anchovies – tuna velouté

42



PLATS

MAIN COURSE

Demi-langouste grillée – purée à l'olive – sauce vierge

Grilled half lobster – olive mashed potatoes – vierge sauce

89

Demi-langouste grillée – linguines, coquillages & olives

Grilled half lobster – linguini, shellfish & olives

89

Sélection de desserts du jour

Dessert selection

18

COCKTAILS

sur mesure, accordés à vos envies... et à votre assiette !

OR DES LANGOUSTES

Un équilibre audacieux entre vivacité citronnée et épices raffinées.

Vermouth blanc infusé à la verveine, au poivre de Timut – Liqueur d'abricot Champagne

White vermouth infused with verbena Timut pepper – Abricot Liqueur– Champagne

25

ROCHE FLEURIE

Un spritz d'auteur, fruité et doux, pour amateurs éclairés.

Liqueur de melon, jus de pêche de vignes, citron – Prosecco

Melon liqueur, vineyard peach juice, lemon – Prosecco

21

BRISE MARINE

*Un gin tonic comme une bouffée d'air marin sur la côte rocheuse,
entre amertume raffinée et éclat botanique.*

Gin Poulpe Bleu – Citron – Sirop Thym & Romarin – Tonic

Poulpe Bleu gin – Lime – Homemade thyme & rosemary syrup – Tonic

21

LE LEVANT

Un accord ciselé entre douceur, acidité et amertume, porté par la finesse des bulles.

Bitter Sober 0% – Soda pamplemousse – Citron

Bitter Sober 0% – Grappefruit Soda – Lime

15

BOISSONS

Sans alcools & Eaux minérales

Jus de fruits Bissardon – 25cL :

Clémentine, Framboise, Pêche

10

Sodas :

Tonic – 20cL

09

Coca-Cola, Coca-cola zéro, Limonade,

Perrier – 33cL

Eaux Minérales :

Badoit, Evian – 75cL

09

APERITIFS

Pastis

09

Bière blonde « Porquerolles » brasserie des îles d'or

11

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné

06

Allongé

08

Double expresso

10

Tisane de la Langouste

08

VINS AU VERRE

Coupes de Champagne

Charles Heidsieck Blanc de Blancs	25
Alexandre Bonnet Rosé brut	21
Bollinger « Grande Année » 2018	55

Rosé

Maravenne, Côtes de provence La Londe « Collection Privée » 2025	11
--	----

Blanc

Château Revelette, Coteaux d'Aix en Provence 2025	10
Vincent Girardin, Saint-Romain 2024	15
Clos de l'Ecotard, Saumur 2022	12

Rouge

Domaine Rimauresq, Côtes de Provence Cru Classé 2022	14
Domaine du Mortier, « Soulane » Saint-Joseph 2024	10
Gérard Fiou, « Silex », Sancerre 2020	12

Liquoreux

Château de Plaisance, Coteaux-du-Layon	17
--	----

*Nos vins sont AOP, IGP ou IGT en 75cl et 150cl.
Prix net en euros et service compris.*

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



Blanc

Louis Roederer Brut Premier	150
Henri Giraud "Esprit Nature"	155
Françoise Bedel "L'Originelle" 2017	180
Drappier "Grande Sèndrée" 2012	395
Bollinger "La Grande Année" 2018	315
Dom Perignon "Plénitude 2" 2006	2200
Deutz "Blanc de Blanc" 2019	<i>Magnum</i> 750

Rosé

Alexandre Bonnet	110
Laurent Perrier	350
Billecart-Salmon, Rosé	220
Billecart-Salmon, Rosé	<i>Magnum</i> 450

Loire

Saumur, "Les Quarts de Saint Vincent" Clos de l'Ecotard 2018	85
--	-----------

" Le Champagne aide à l'émerveillement ! "
George Sand.

PROVENCE

Rosés

Domaine de La Coquillade "Elyo" IGP Méditerranée 2025	58
Château Barbeyrolles "Pétale de rose" Côtes de Provence 2025	68
Château Malherbe "Le Fort" Côtes de Provence 2024	58
Château Minuty "281" Côtes de Provence 2024	145
Château Simone, Palette 2022	190
Domaine Terrebrune, Bandol 2023	Magnum 195

Blancs

Domaine Ott, By Ott	75
Famille Luc Viqnerons "Villa Minna" IGP Bouche du Rhône 2025	60
Domaine Kennel "Grand Cyprès" VDF	75
Domaine Communion, Côtes de Provence 2023	90
Domaine de La Bégude "Amphore" Bandol 2022	105
Domaine Hauvette "Jaspe" IGP Alpilles 2024	110

Rouges

Château La Calisse " Patricia Ortelli " Coteaux Varois 2022	88
Castell-Reynoard "For my Dad" VSIG 2023	85
Châteaux Pradeaux, Bandol 2020	105
Domaine Trevallon, IGP Alpilles 2019	300



BOURGOGNE



Blancs

Gilbert Picq, Chablis 2022	63
Domaine Tessier "Champ Perrier" Bourgogne 2015	90
Eleni & Edouard Vocoret "Butteaux" Chablis 1er Cru 2022	272
Buisson-Battault "Goutte d'Or" Meursault 2022	325
Domaine Poisot, Corton-Charlemagne GC 2017	550

Rouges

Chantal Lescure, Bourgogne Pinot Noir 2022	75
Nicolas Perrault "Clos de Loyères" Maranges 1er Cru	92
Christine Felettig "Lavrottes" Chambolle Musigny 1er Cru 2018	345
Hudelot-Noëllat, Clos Vougeot Grand Cru 2017	720

AUTRES

Blancs

Famille Lieubeau "Goulaine" Muscadet 2022	78
Domaine Vernay "Pied Samson" IGP Collines Rhodaniennes 2022	70
Saint-Antonin, Chardonnay, IGP Vaucluse 2025	48

Rouges

Domaine Charvin, Châteauneuf Du Pape 2015	168
Château d'Aiguilhe, Castillon Côtes de Bordeaux 2014	145
Domaine Peyre Rose "Les Cistes" VDF 2015	275

