

Nos plats vegan

Vegan dishes

Belle Salade de légumes de saison 35
Beautiful seasonal vegetable salad
Option: Stracciatella + 5€ / Option Stracciatella +5€

Le Quinoto (risotto de quinoa) légumes de saison, lait de coco et combava 35
Quinoto (quinoa risotto) seasonal vegetables, coconut milk and kaffir lime

Pâtes

pasta

Les Linguines à l’Araignée de Mer, bisque de homard et tomates cerises 90
Linguine with Spider Crab, Lobster Bisque and Cherry Tomatoes
1 pers 45 2 pers 90

Linguines au caviar Baeri d’Iran « 30g », poutargue et citron caviar 80
Linguine with Iranian Baeri caviar “30g”, bottarga and lemon caviar

Linguines à la Tequila « Adiccion » chorizo Ibérique, 40
piment doux et oignons rouges, crème
Linguine with Tequila “Adiccion” chorizo, sweet chili and red onions, cream

Linguines aux langoustes (selon arrivage) 100gr / 28
Linguine with lobsters (depending on availability)

Risotto all’arogosta (langouste) 45
Risotto all’arogosta (rock lobster)

Garnitures

garnish

	Accompagnement Seul	Accompagnements aux choix
Haricots verts et asperges au beurre d’ail	13	+2
Frites fraîches	9	—
Frites, truffe et parmesan	14	+7
Purée à l’ancienne	9	—
Purée à la truffe	14	+7
Purée au caviar	25	+20
Sucrine grillée	9	—
Sucrine au beurre de chorizo	15	+7
Sucrine à la truffe	15	+7
Ratatouille provençale à l’ail noir	9	—
Mini panier de crudités croquants	14	+8
Options: caviar	34	+20
truffe	19	+5

Prix nets en euros, service compris, pourboire à discrétion. La Serena n’accepte pas les chèques

Banc de l’Ecailler

Sea food platter

Petit plateau 75
6 huîtres spéciales n°2 Roumégous, 6 langoustines
6 specials oysters n°2 Roumégous, 6 langoustines

Plateau classique 120
6 huîtres spéciales n°2 Roumégous, 6 langoustines, 1 pâte de King crabe, Ceviche de King crabe
6 specials oysters n°2 Roumégous, 6 langoustines, 1 King crab, Ceviche de King crab

Plateau royal 210
6 huîtres spéciales n°2 Roumégous, 6 langoustines, 1 pâte de King crabe, Ceviche de King crabe, 1/2 langouste Royale, 6 langues d’oursins
6 specials oysters n°2 Roumégous, 6 langoustines, 1 King crab, Ceviche de King crab, 1/2 lobster, 6 langues d’oursins

Entrées à Partager... ou pas

to share or not to share

Buratta Crémeuse (250g) et sa Trilogie de Tomates à l’Ancienne 38
Creamy Burrata (250g) and Old-fashioned Tomato Trilogy
***Option buratta truffée (125 g) / Option truffle buratta (125 g) 12**

Pizza à la truffe d’été, Fior di latte, crème de Buratta truffée, Roquette 42
Truffle summer Pizza, Fior di latte, truffled Buratta cream, Rocket

Pizza Bellota, Fior di latte, chiffonnade de Bellota, 42
base crème de chorizo Ibérique, Basilique Frais
Bellota Ham Pizza, Fior di latte, Bellota chiffonade, chorizo cream base, fresh basil

Plateau de pattes de King crabe, Ceviche King crabe au Wasabi 95
Platter of King Crab leg meat, King crab Ceviche with Wasabi

Assiette de Bellota et sa tranche de pain toastée et aillée à la tomate 35
Bellota ham platter and garlic toast with tomato

Focaccia façon croque à la truffe, Stracciatella, 45
Mortadelle truffée, Cacciotta truffé et roquette
Focaccia with truffle, Stracciatella, Truffled mortadella, truffled cacciotta and arugula

Caviar

d’Iran Baeri

30g **95** 50g **190** 125g **390**

Plats à Partager à 2...ou plus
to share with 2...or more

Langouste à la plancha ou rôtie *accompagnement au choix 100g / 28
Lobster «à la plancha» or roasted, *side of your choice

Le Poulet Fermier rôti, jus court, pomme de terre « mitraille » 85
Roasted farmhouse chicken, short jus, potatoes

Le retour de Pêche : arrivage du jour
Catch of the day

Côte de bœuf affinée grillée, sélection boucherie Lesage, jus court et ail confit 130
Prime Rib Selection Boucherie Lesage

Nos Entrées
our starters

Salade de King crabe, Tagliatelles de légumes, Avocat 63
et sa Vinaigrette orange cumin, Pain craquant
Royal King crab salad with carrot tagliatelle, avocado and orange cumin vinaigrette

Ceviche de bar mariné au Gin Prince Explorer, huile d'olive 30
et citron vert, concombre, céleri
Ceviche seabass, gin prince explorer, olive oil and lime,cucumber, celery

Le Gaspacho de Tomates, Stracciatella et Herbes Fraîches 27
Organic Tomato Gazpacho, Stracciatella and Fresh Herbs

Le Carpaccio de Gambas Blanche, Pickles et Citron vert 30
White Shrimp Carpaccio with Pickles and Lime

Crudo de Thon « Sashimi », Coriandre, huile d'olive, 28
oignons rouges, Tomates et Citron vert
Red tuna Crudo, Coriander, olive oil, red onions, tomatoes and lime

Tartare de Daurade, Pamplemousse, Fruit de la passion 26
et Julienne de carottes « Deep Fried »
Sea bream tartare, Grapefruit, Passion Fruit and Carrot Julienne “Deep Fried”

Plat Signature
signature dish

Pâtes à l'araignée de mer, bisque de homard, tomates cerises
1 pers 45 2 pers 90
Spider crab pasta, lobster bisque, cherry tomatoes

Plats
dishes

Terre
Land

Burger de steak Wagyu français, Cheddar fumé, Sucrine, 38
compotée d'oignons, mayonnaise au basilique frais, Tomates et Frites fraîches
Wagyu burger, smoked cheddar, lettuce, onion compote, basilic mayonnaise, tomatoes
Option bacon fumé +3€ / Option smoked bacon +3€

Les Travers de Porc cuits basse température puis grillés, 38
Jus de viande au romarin, *accompagnement au choix
Pork ribs cooked at low temperature then grilled, Rosemary meat juice, *side of your choice

Le Tonkatsu Sando, filet de Bœuf Simmental pané au Panko, 50
Pain brioché, Mayonnaise japonaise, Choux Blanc émincé, sauce Tonkatsu et Frites fraîches
Tonkatsu Sando, breaded Simmental Beef fillet, Brioche bun, japanese Mayonnaise,
Sliced white cabbage, Tonkatsu sauce

Filet de Bœuf « Simmental » (250g) à la plancha 44
avec sauce béarnaise maison et jus de viande au romarin, *accompagnement au choix
«Simmental» beef tenderloin (250g) « à la plancha »
with Béarnaise sauce and organic vegetable tian, *side of your choice

Mer
Sea

Calamars et Poulpes grillés à la plancha, artichauts grillés, 35
tomates confites et olives Taggiasche
Calamari and octopus“à la plancha”, artichoke, tomato confit and taggiasche olives

Filets de Daurade royale grillés, beurre blanc pamplemousse miso 43
ou vinaigrette d'herbes, *accompagnement au choix
Seabass fillets with olive oil sauce or white butter, *side of your choice

Lobster Roll XXL, Pain brioché, Homard, Mayonnaise au citron vert, céleri et Pomme verte 45
Large Lobster roll, brioche bread, lobster, mayonnaise chive, celery and apple
Supplément Caviar / Extra caviar + 35

Emincé de Thon mi-cuit, graines de sésame, frites de patate douce, 37
purée de carotte à l'orange, curcuma et lait coco, sauce Tonkatsu
Thinly sliced Tuna with, sesame powder, Sweet potato rites, orange carrot puree, turmeric
and coconut milk, Tonkatsu sauce

Les Belles Camerones (250g) Rôties, 47
beurre blanc Pamplemousse miso, *accompagnement au choix
Roasted King Prawns (250g), White Butter, Grapefruit Miso,*side of your choice

Sole meunière *accompagnement au choix 66
*side of your choice