

## A PARTAGER / TO SHARE

<i>Couteaux rôtis, sauce vierge</i>	12
Roasted razor clams with virgin sauce	
<i>Petites sardines, beurre demi-sel pain grillé</i>	14
Small sardines, semi-salted butter, toasted bread	
<i>Calamaritos, sauce tartare</i>	16
Calamaritos, tartar sauce	
<i>Tarama à la truffe, blinis</i>	18
Truffle tarama, blinis	

## ENTRÉES / STARTERS

<i>Gaspacho de tomate, croûtons dorés</i>	12	<i>Tartare de thon avocat, vinaigrette thaï</i>	20
Tomato gazpacho with golden croutons		Tuna tartare with avocado and Thai dressing	
<i>Haricots verts frais, champignons de Paris</i>	15	<i>6 Huitres n°3 Bretagne</i>	22
Fresh green beans, button mushrooms		Oysters n°3 Brittany	
<i>Melon, pastèque, feta, huile d'olive</i>	18	<i>Burrata, tomates multicolores et basilic</i>	23
Melon and watermelon, feta cheese, olive oil		Burrata, multicolored tomatoes and basil	
<i>Escargots de Bourgogne (6 pièces)</i>	20	<i>Vapeur de crevettes, sauce chili</i>	14
Burgundy snails (6 pieces)		Steamed shrimp dumplings, chili sauce	

## PLATS / MAIN COURSES

<i>Belle Niçoise, ventrèche de thon, huile d'olive et citron</i>	Belle Niçoise, tuna, olive oil and lemon	27
<i>Moules marinières</i>	Mariniere mussels	22
<i>Burger de Marius</i>	Marius Burger	25
<i>Tartare de bœuf</i>	Beef tartar	26
<i>Suprême de volaille au jus, citron et thym</i>	Chicken supreme, juice, thyme, lemon	26
<i>Saumon rôti, beurre blanc</i>	Roasted salmon with butter sauce	27
<i>Merlan frit, sauce tartare</i>	Fried whiting with tartar sauce	28
<i>Faux filet, sauce au poivre</i>	Sirloin steak with pepper sauce	29
<i>Aioli de cabillaud</i>	Cod aioli	32
<i>Poulpe rôti, à la provençale</i>	Roasted octopus, Provençal style	32
<i>Steak de thon, sauce vierge</i>	Tuna steak, virgin sauce	36

## Accompagnements / Sides 6

*Haricots verts frais - Salade mêlée - Pommes allumettes - Riz parfumé*  
Fresh green beans - Green salad - French fries - Flavor rice

## FROMAGE & DESSERTS / CHEESE AND DESSERTS

<i>Saint Marcellin de la Mère Richard</i>	12	<i>Crumble rhubarbe fraises, glace vanille</i>	12
Mother Richard's Saint Marcellin		Strawberry rhubarb crumble, vanilla ice cream	
<i>Glaces &amp; Sorbets (3 boules)</i>	9	<i>Moelleux au chocolat</i>	12
Ice cream & Sorbets (3 scoops)		Chocolate lava cake	
<i>Ile flottante</i>	9	<i>Abricots rôtis, romarin glace vanille</i>	13
Floating Island		Roasted apricots, rosemary, vanilla ice cream	
<i>Crème brûlée</i>	11	<i>Assiette de fraises framboises, chantilly</i>	14
Crème brûlée		Strawberry and raspberry plate, whipped cream	
<i>Pavlova fruits rouges</i>	12		
Red fruit pavlova			

Viandes françaises, poissons sauvages et/ou filière AB ou Label Rouge.  
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

# LES HUITRES & COQUILLAGES

## Oysters & Shellfish

<i>Crevettes Grises (la portion)</i> Grey Shrimps	10
<i>Bulots (la portion)</i> Whelks	14
<i>6 Crevettes roses Label Rouge</i> 6 Pink Shrimps	18
<i>6 Palourdes</i> 6 Clams	20
<i>6 Praires</i> 6 Meadows	22
<i>6 Creuses de Bretagne n°3</i> 6 Creuses de Bretagne n°3 oysters	22
<i>6 Fines de Claire n°3</i> 6 Fines de Claire n°3 oysters	22
<i>6 Langoustines vapeur</i> 6 Steamed langoustines	25
<i>6 Spéciales Gillardeau n°5 "Papillon"</i> 6 Spéciales Gillardeau n°5 "Papillon" oysters	28
<i>6 Spéciales Gillardeau n°2</i> 6 Spéciales Gillardeau n°2 oysters	49

## HUITRES ET VIN 28

*6 huitres Fines de Claire n°3 et 1 verre de vin blanc (Saint-Bris AOC, Bailly-Lapierre 2022)*  
6 Fines de Claire Oysters and 1 glass of white wine

## DÉGUSTATION 45

*1 Fine de Claire n°3*

Fine de Claire n°3 oysters

*1 Creuse de Bretagne n°3*

Creuse de Bretagne n°3 oysters

*1 Spéciale Gillardeau n°5*

Spéciale Gillardeau n°5 oysters

*Bulots*

Whelks

*2 Langoustines vapeur*

Steamed langoustines

*3 Palourdes, 2 Praires*

3 Clams, 2 Prawns

*Crevettes Grises*

Grey shrimps

## PLATEAU DU BISTROT 62

*3 Fines de Claire n°3*

Fines de Claire n°3 oysters

*3 Creuses de Bretagne n°3*

Creuses de Bretagne n°3 oysters

*3 Spéciales Gillardeau Papillon n°5*

Spéciales Gillardeau n°5 "Papillon" oysters

*Bulots*

Whelks

*3 Crevettes roses Label Rouge*

Label Rouge pink shrimps

*2 Palourdes*

Clams

*2 Langoustines vapeur*

Steamed langoustines

*2 Praires*

Meadows

## LE PLATEAU DÉCOUVERTE 85

### 3 Fines de Claire n°3

Fines de Claire n°3 oysters

### 3 Creuses de Bretagne n°3

Creuses de Bretagne n°3 oysters

### 3 Spéciales Gillardeau Papillon n°5

Spéciales Gillardeau n°5 "Papillon" oysters

### Bulots

Whelks

### 3 Crevettes roses Label Rouge

Label Rouge Pink Shrimps

### 3 Palourdes, 3 Praires

Clams, Meadows

### Crevettes Grises

Grey shrimps

### 1/2 Tourteau

Crab

## LE PLATEAU DE L'ÉCAILLER 120

### 6 Fines de Claire n°3

Fines de Claire n°3 oysters

### 6 Creuses de Bretagne n°3

Creuses de Bretagne n°3 Oysters

### Bulots

Whelks

### 2 Praires

Prawns

### 4 Crevettes roses Label Rouge

Pink shrimps Label Rouge

### 4 Palourdes, 4 Langoustines vapeur

Clams, Scampi

### Crevettes Grises

Grey shrimps

### 1 Tourteau

Crab

## LE PLATEAU LOBSTER 185

### 6 Fines de Claire n°3

Oysters Fines de Claire n°3

### 6 Creuses de Bretagne n°3

Creuses de Bretagne n°3 oysters

### 6 Spéciales Gillardeau Papillon n°5

Spéciales Gillardeau n°5 "Papillon" oysters

### Bulots

Whelks

### 6 Praires

Prawns

### 6 Crevettes roses Label Rouge

Pink shrimps

### 6 Palourdes, 6 Langoustines vapeur

Clams, Scampi

### Crevettes Grises

Grey shrimps

### 1 Tourteau

Crab

### 1 Homard bleu

Blue Lobster

### RICHARD PARIS HÔTEL & RESTAURANTS

HÔTEL MONTAIGNE • LE PETIT MONTAIGNE • CHEZ FRANCIS • MARIUS ET JANETTE •  
BISTROT DE MARIUS • ASIA KITCHEN • CASA LUCA • CANTINA DI LUCA •  
LITTLE NONNA • BRASSERIE VICTOR HUGO • LE SAINT AUGUSTIN