



PLANCHES MIXTES

PLANCHE FROMAGES 19

TOME CLASSIQUE, AIL DES OURS, CHÈVRE,
REBLOCHON, FOURME DE MONTBRISON

CHARCUTERIE ET FROMAGES

DE LA « MAISON DUCULTY » ET FROMAGES LOCAUX

Pour 2 personnes	17
Pour 4 personnes	28
Pour 6 personnes	39

FOCACCIAS

20 X 30 CM

CLASSIC	JAMBON, MOZZARELLA	17
SUNNY	POULET CURRY	17
CHEESY	4 FROMAGES	18
COZY	LARDONS, REBLOCHON	18
TRUFFLE	CHAMPIGNONS, HUILE DE TRUFFE	19

SPÉCIALITÉS À PARTAGER (OU PAS)

MOULES GRATINÉES 15

12 PIÈCES

CROQUE MONSIEUR XXL « MAISON RAVEL » 18

JAMBON, REBLOCHON

FOIE GRAS MAISON 17

TRANCHE DE 50G

CAMEMBERT CHAUD 15

MIEL ET ROMARIN

HUÎTRES CHAUDES 24

6 PIÈCES

SAUMON GRAVELAX 24

6 PIÈCES

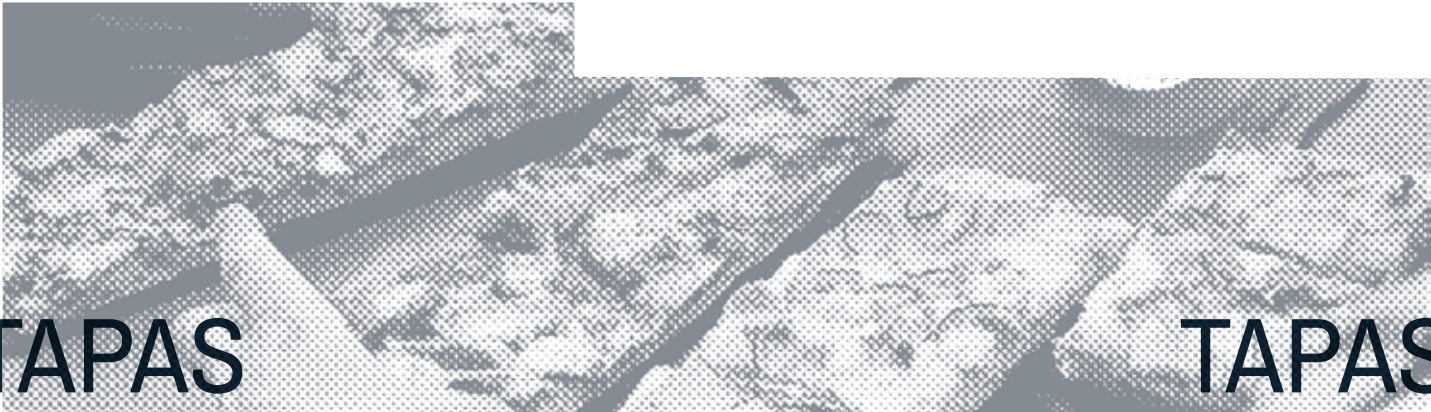
FEUILLETÉS ESCARGOTS 12

6 PIÈCES

BAGEL GÉANT « MAISON RAVEL » 21

MAGRET DE CANARD, COMPOTÉE DE FIGES,
CHÈVRE ET ROQUETTE

PÂTISSERIE MAISON 7



TAPAS

TAPAS



MIXED BOARDS

CHEESE BOARD

19

CLASSIC TOMME, WILD GARLIC TOMME, GOAT CHEESE,
REBLOCHON, FOURME DE MONTBRISON

CHARCUTERIE AND CHEESE

FROM « MAISON DUCULTY » AND LOCAL CHEESES

For 2 persons

17

For 4 persons

28

For 6 persons

39

FOCACCIAS

20 X 30 CM

CLASSIC

HAM, MOZZARELLA

17

SUNNY

CURRY CHICKEN

17

CHEESY

FOUR-CHEESE MIX

18

COZY

BACON, REBLOCHON CHEESE

18

TRUFFLE

MUSHROOMS, TRUFFLE OIL

19

SPECIALITIES TO SHARE (OR NOT)

MUSSELS AU GRATIN

12 PIECES

15

CROQUE MONSIEUR XXL « MAISON RAVEL »

HAM, REBLOCHON

18

HOMEMADE FOIE GRAS

50G SLICE

17

WARM CAMEMBERT

HONEY AND ROSEMARY

15

HOT OYSTERS

6 PIECES

24

SALMON GRAVELAX

6 PIECES

24

ESCARGOT PUFF PASTRY

6 PIECES

12

GIANT BAGEL « MAISON RAVEL »

DUCK BREAST, FIG COMPOTE,
GOAT CHEESE & ARUGULA

21

HOMEMADE PASTRY

7



TAPAS

TAPAS



PLATEAUX À COMPOSER

HUÎTRES FINES DE CLAIRES BREUIL

N°3 par 6 / par 12 18 / 32

HUÎTRES SPÉCIALES UTAH BEACH

N°3 par 6 / par 12 25 / 48

HUÎTRES CANCALE

N°3 par 6 / par 12 18 / 32

CREVETTES DE MADAGASCAR

40/60 par 6 14

20/30 par 6 18

Portion de bulots les 6 / 12 6 / 12

Portion de crevettes grises 6

HOMARD

Demi 39

Entier 75

PINCE DE TOURTEAU La pièce 9

Accompagnements :

citron, mayonnaise, aioli, vinaigre à l'échalote

➡ À emporter, frais d'emballage 5

NOS PLATEAUX

PLATEAU DE L'ÉCAILLER

64

- 12 huîtres Fines de Claires n°3
- 6 crevettes de Madagascar 20/30
- 300g de bulots

PLATEAU DE LA SARENNE

115

- 12 huîtres Fines de Claires n°3
- 12 crevettes de Madagascar 20/30
- 300g de bulots
- 1 bouquet de crevettes grises
- 4 pinces de tourteaux

PLATEAU DU SIGNAL

225

- 12 huîtres Fines de Claires n°3
- 6 huîtres Utah Beach n°3
- 12 crevettes de Madagascar 20/30
- 400g de bulots
- 2 demi-homards
- 1 bouquet de crevettes grises
- 4 pinces de tourteaux

FRUITS DE MER

SEAFOOD



BUILD-YOUR-OWN PLATTERS

BREUIL FINE DE CLAIRES OYSTERS

N°3 ½ dozen / full dozen 18 / 32

UTAH BEACH SPECIAL OYSTERS

N°3 ½ dozen / full dozen 25 / 48

CANCALE OYSTERS

N°3 ½ dozen / full dozen 18 / 32

MADAGASCAR SHRIMPS

40/60 ½ dozen 14

20/30 ½ dozen 18

Portion of whelks ½ dozen / full dozen 6 / 12

Portion of grey shrimp 6

LOBSTER	Half	39
	Whole	75

CRAB CLAW	Per piece	9
------------------	-----------	---

Accompaniments :
Lemon, mayonnaise, aioli, shallot vinegar

➞ Take-away — packaging fee 5

OUR PLATTERS

FISHMONGER'S PLATTER 64

- 12 Fines de Claires oysters n°3
- 6 Madagascar shrimps 20/30
- 300g of whelks

SARENNE PLATTER 115

- 12 Fines de Claires oysters n°3
- 12 Madagascar shrimps 20/30
- 300g of whelks
- 1 bouquet of grey shrimps
- 4 crab claws

SIGNAL PLATTER 225

- 18 Fines de Claires oysters n°3
- 6 Utah Beach n°3
- 12 Madagascar shrimps 20/30
- 400g of whelks
- 4 half lobsters
- 1 bouquet of grey shrimps
- 6 crab claws

FRUITS DE MER

SEAFOOD

NIGIRI

Nigiri Saumon Salmon x6	13
Nigiri Thon Tuna / Saumon x6	14
Big Nigiri Thon / Saumon x9	19



SPRING ROLLS

Spring Rolls Saumon Avocat x8	16
-------------------------------	----



CALIFORNIA

California Avocat Saumon x8	16
California Poulet Chicken x8	16
California Crunch x8	17
California Surimi x8	16
California Thon Cuit x8	16



MAKI

Maki Saumon x8	14
Maki Thon x8	15
Maki Avocat / Fromage Cheese x8	14



SASHIMI

Sashimi Saumon x6	17
Sashimi Thon x6	18

ASSORTIMENTS

All California (16 pièces)	31
All Maki (16 pièces)	28
All Saumon (18 pièces)	35
All Cheese (8 pièces)	15
Plateau Maxi à Partager (36 pièces)	64





SODAS

Schweppes, Schweppes agrumes, Orangina, Fuze Tea pêche, Limonade, Diabolo (25cl)	4
Red Bull (25cl)	5
Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	4,5
Perrier (33cl)	4
Sirop à l'eau	2,5
Suppl. citron lemon / sirop syrup	0,5

JUS DE FRUITS

GRANINI 25CL

ACE, abricot, ananas pineapple, orange, pomme apple, fraise strawberry, tomate	5
--	---

EAUX MINÉRALES

San Pellegrino (50cl)	4,5
San Pellegrino (1L)	7,5
Thonon (75cl)	6

APÉRITIFS / DIGESTIFS

Ricard, Pastis 51 (2cl)	3,5
Porto, Suze (4cl)	5
Get 27 / 31 (4cl)	7
Baileys, Cointreau (4cl)	8
Génépi, Chartreuse verte (4cl)	8
Kir (cassis, mûre, châtaigne, pêche) (blackcurrant, blackberry, chestnut, peach)	7

HOT

Expresso, ristretto, décaféiné	2,5
Café allongé Long coffee	3,5
Noisette Hazelnut	3
Double expresso	4,5
Cappuccino	5
Thé, infusion	4
Suppl. citron lemon / lait milk	0,5
Chocolat chaud Hot chocolate	4,5
Baileys coffee (alcoolisé)	7



BOISSONS

DRINKS

SPIRITUEUX

RHUM

	4cl	70cl
Havana Especial	9	
Havana Club 3A	9	80
Captain Morgan	7	70
Zacapa 23 ans	14	
Diplomatico Reserva	12	
Bumbu	12	

GIN

Bombay Sapphire	8	75
-----------------	---	----

VODKA

Grey Goose	12	
Belvedere	12	110
Absolut	9	75
+ Red Bull (2 €)		

WHISKY

Ballantines	9	
Clan Campbell	9	
Jack Daniel	10	90
Jack Daniel's Tennessee Apple	11	
Glenfiddich 12 ans	14	
Jap Nikka Days	12	

BIÈRES / BEERS

PRESSION

	25cl	50cl
Kwak (ambrée)	5	9,5
Bud (blonde)	4	7,5
Triple Karmelite (blonde)	5	9,5
Panaché	4	7
Supplément sirop syrup	0,5	1
Supplément Picon	1	2

BOUTEILLES

	33cl
Leffe Ruby	7
Desperados	8
Corona	8
Face Nord IPA	8
Corona sans alcool	6,5



COCKTAILS (ALCOOL 6CL)

MOJITO CLASSIQUE 12

RHUM BLANC, FEUILLES DE MENTHE,
SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, EAU GAZEUSE

MOJITO ROYAL 15

RHUM BLANC, FEUILLES DE MENTHE,
SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, CHAMPAGNE

PIÑA COLADA 12

RHUM BLANC, JUS D'ANANAS, COCO

CAÏPIRINHA 12

CACHAÇA AGUACANA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

APEROL SPRITZ 12

APEROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE

SAINT GERMAIN SPRITZ 14

LIQUEUR SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE

MOSCOW MULE 14

VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER

MARGARITA 12

TEQUILA, CITRON VERT, COINTREAU

SEX ON THE BEACH 12

VODKA, JUS CRANBERRY, CRÈME DE PÊCHE, JUS D'ORANGE

EXPRESSO MARTINI 14

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, EXPRESSO & SUCRE DE CANNE

COSMOPOLITAIN 12

VODKA, COINTREAU, JUS DE CRANBERRY & CITRON VERT

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 9

CITRON VERT, MENTHE,
SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE

COLADA 9

JUS D'ANANAS, COCO, CITRON VERT

BORA BORA 9

JUS D'ANANAS, FRUIT DE LA PASSION, CITRON & GRENADINE



BLANCS / WHITE

		12cl	75cl
Mâcon Villages	Domaine Roche des Fées	6	34
Sancerre	Domaine Mercy Dieu		42
Roussette de Savoie	Domaine Jacquin		30
Côtes de Gascogne Moelleux	IGP Domaine UBY n°4	7	35
Viognier	Domaine Chapoutier IGP « Granges de Mirabel »	7	39
Chablis	Domaine Christian Moreau	8	46

ROUGES / RED

Mercrey	Domaine Bressande	61
Crozes Hermitage «Courbis»	Domaine Pradelle 2022	59
Saint-Joseph	Septentrio, Saint-Désirat	9 47
Pic Saint-Loup	Château de Cazeneuve	8 44
Côtes du Rhône Parallèle bio	Domaine Jaboulet	39
Côtes du Rhône	Domaine Boissan 2022	7 36

ROSÉS

Côtes de Provence	Mas de Pampelonne	34
Côtes de Provence	Maison Estandon Gris d'argens	7 28
Côtes de Provence	Minuty Prestige	48

CHAMPAGNES

Chassenay d'Arce	Cuvée Première Brut (coupe)	10
	Cuvée Première Brut (75 cl)	75
Taittinger à Reims	Brut Réserve (75 cl)	95
	Magnum (150 cl)	180
Moët & Chandon	Ice Impérial Blanc (75cl)	105
	Ice Impérial Rosé (75 cl)	110

