



L' ARMATEUR  
• RESTAURANT •



*Tous nos plats sont faits maison (en dehors des glaces), élaborés le plus possible à partir de produits frais, de saison, et locaux.*

*All our dishes are homemade (apart from ice cream), made as much as possible from fresh, seasonal, and local products.*

# *Formule du midi / Lunchtime formula*

**Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert**

*Starter + Main course  
Or Main course + Dessert*

**30,00 €**

**Entrée + Plat + Dessert**

*Starter + Main course +  
Dessert*

**36,00 €**

## *Entrées / Starters*

***Assiette de six huîtres de Kermor***  
*Plate of six oysters*

***Œuf mollet Label Rouge et sa crème de Parmesan accompagnés de lard grillé et de pickles***  
*“Label Rouge” soft egg and its Parmesan cream, with bacon and pickles*

***Velouté du moment***  
*Soup of the moment*

---

## *Plats / Main courses*

***Blanquette de veau façon grand-mère et son riz basmati***  
*Traditional Grandma’s style veal blanquette and its basmati rice*

***Pavé de merlu, accompagnée d’une mousseline de céleri à la truffe***  
*Hake steak, served with a truffled celery mousseline*

---

## *Fromages & Desserts :*

***Trilogie de fromages de la Fromagerie des Halles, salade et toasts***  
**(+3€)**  
*Trilogy of cheeses from the « Fromagerie des Halles », salad and toasts*

***Mont-Blanc en demi-sphère, crème de marons d’Ardèche, crumble et amandes effilées***  
*Mont-blanc dessert with a Ardeche chestnut cream resting on its bed of crumble and roasted almonds*

***Tiramissu à la fève de tonka***  
*Tonka bean tiramissu*

## *Entrées / Starters*

### *Assiette d'huîtres de Kermor (6, 9 ou 12)*

*Plate of oysters from Kermor (6, 9 or 12)*

*12,00 - 17,00 - 22,00*

### *Oeuf mollet Label Rouge et sa crème de Parmesan accompagnés de lard grillé et de pickles*

*"Label Rouge" soft egg and its Parmesan cream, served with  
bacon and pickles*

*12,00*

### *Terrine de foie gras aux algues*

*Terrine of foie gras with seaweed*

*19,00*

### *Velouté du moment*

*Soup of the moment*

*12,00*

### *Tartare de noix de Saint-Jacques*

*Scallop tartare*

*18,00*

## *Plats / Main courses*

### *Poissons / Fishes*

*Noix de Saint-Jacques snackées et leur mousseline de potimarron*

*Snacked scallops with their potimarron (pumpkin) mousseline*

*30,00*

*Pavé de merlu accompagné d'une mousseline de céleri à la truffe*

*Hake steak, served with a truffled celery mousseline*

*22,00*

### *Viandes / Meats*

*Agneau en croûte d'herbes, accompagné de ses flageolets à l'ancienne*

*Lamb in its crust of herbs, served with its old-fashioned flageolets*

*30,00*

*Blanquette de veau façon grand-mère et son riz basmati*

*Traditional Grandma's style veal blanquette and its basmati rice*

*22,00*

## *Fromages / Cheeses*

### *Trilogie de fromages de la Fromagerie des Halles, salade et toasts*

*Trilogy of cheeses from the « Fromagerie des Halles », served with salad and toasts*

*13,50*

## *Desserts*

### *Entremet vanille - caramel au beurre salé - noix de pécan, et son crumble*

*Vanilla, salted butter caramel and pecan nuts entremet served with its crumble*

*12,00*

### *Mont-Blanc en demi-sphère à la crème de marrons d'Ardèche, accompagné de son crumble et d'amandes effilées*

*Mont-blanc dessert with a Ardèche chestnut cream resting on its bed of crumble and roasted almonds*

*10,00*

### *Tiramissu à la fève de tonka*

*Tonka bean tiramissu*

*10,00*



*Menu enfant*

*Pièce de viande*

*Ou*

*Filet de poisson*

*et leur accompagnement*

*+*

*Boule de glace*

*(vanille, fraise ou chocolat)*

*Children menu*

*Cut of meat*

*Or*

*Fish fillet*

*and their side dish*

*+*

*Ice cream*

*(vanilla, strawberry or chocolate)*

*18,00*