

## FROMAGES

CHÈVRE CENDRÉ DE DOMINIQUE FABRE	— 14
COMTÉ 24 MOIS	— 16

## DESSERTS

<b>GLACES ET SORBETS</b> (CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
<b>FROMAGE BLANC 0%</b> TURBINÉ, PASSION COULIS FRUITS EXOTIQUES	— 13
<b>TARTE CITRON NEW STYLE</b>	— 14
<b>MILLEFEUILLE "PETRUS"</b> À LA VANILLE FRAÎCHE	— 15
<b>MI-CUIT CHOCOLAT GRAND CRU</b> GLACE À LA VANILLE BOURBON	— 15
<b>FRAISES ET FRAMBOISES</b>	— 15
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b> CHANTILLY MASCARPONE	— 16

PRIX EN EURO NET / TAXES ET SERVICE INCLUS

# PETRVS

XVII

## LES HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE D.HERVÉ N°4 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 20
SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE	— 24
SPÉCIALES KRSTALES N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 38
PLATES DE BELON N°0 BRETAGNE, IODÉE	— 39

## FRUITS DE MER

BULOTS	— 9
CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR	— 21
1/2 HOMARD BLEU	— 28
LANGOUSTINES DU GUILVINEC	— 38
PINCES DE KING CRABE	— 40

## CAVIAR PETRUS BY ULTREÏA

CAVIAR (30 GRs)	— 120
CAVIAR (50 GRs)	— 200

BLINIS MAISON, CRÈME D'ISIGNY

## LES PLATEAUX

<b>PLATEAU DÉGUSTATION</b> SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS	— 60
<b>PLATEAU DÉGUSTATION HUÎTRES (18)</b>	— 85
<b>PLATEAU CRUSTACÉS</b> 1/2 HOMARD, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES, PINCES DE KING CRABE, BULOTS	— 115
<b>PLATEAU ROYAL (2 personnes)</b> SELECTION D'HUITRES (18), CREVETTES ROSES, BULOTS, PINCES DE KING CRABE, LANGOUSTINES, HOMARD ENTIER	— 250

## PIZZAS

<b>À LA TRUFFE</b>	— 49
<b>AU CAVIAR (30 GRs)</b>	— 95

## ENTRÉES

**CALAMARS** — 22  
POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE,  
POIVRONS CONFITS, CHORIZO  
PIMENT D'ESPELETTE

**FOIE GRAS** — 25  
CHUTNEY FIGUES, TOASTS

**LANGOUSTINES** — 28  
RAVIOLES, CHAMPIGNONS,  
BOUILLON AU BEURRE BLANC

## SALADES

**ARTICHAUTS VIOLETS À CRU** — 19  
PARMESAN

**SALADE DE JEUNES POUSSÉS** — 19  
HERBES FRAÎCHES, FÉTA,  
CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE,  
PAMPLEMOUSE, ORANGE

**BURRATA DES POUILLES** — 23

**TOURTEAU FRAIS AU NATUREL** — 35  
TRUFFE, HERBES FRAÎCHES

**SALADE DE HOMARD BLEU** — 38  
AVOCAT, MANGUE,  
VINEGRETTE AGRUMES

## LE CRU

**SAINT-JACQUES** — 32  
CARPACCIO, TRUFFE

**SAUMON FUMÉ** — 36  
COEUR DE SAUMON FUMÉ  
CRÈME D'ISIGNY  
PETRUS BY ULTREÏA

## PLATS

**CUISSES DE GRENOUILLES** — 32  
ÉCRASÉ DE POMMES RATTES

**THON** — 33  
EN TATAKI AUX SÉSAME,  
SALADE DE CÉLERI RÉMOULADE

**POULPE** — 35  
GRILLÉ, AÏOLI, LÉGUMES DE SAISON

**CABILLAUD** — 39  
RÔTI AUX MORILLES,  
TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS

**HOMARD BLEU** — 40  
LINGUINE, TOMATES, AROMATES

**SÔLE DE PETIT BATEAU** — 65  
GRILLÉE, POMME PURÉE

## VIANDES

**BŒUF** — 40  
FILET CHÂTEAU EXTRA,  
POIVRE MALABAR, FRITES FRAÎCHES  
(ORIGINE FRANCE)

**AGNEAU** — 55  
CANON RÔTI, ALLAITON  
POMMES PURÉE, TRUFFE  
(ORIGINE IRLANDE)

## VEGGY

**TIAN DE LÉGUMES RIVIERA (V)** — 24  
HOUMOUS, GRILLÉS

## LES POISSONS DE PÊCHE ENTIERS

### SELON ARRIVAGE

BAR, DAURADE, TURBOT,  
SAINT PIERRE, SOLE ...

### CUISSON

EN CROÛTE DE SEL, GRILLÉ, MEUNIÈRE,

### SAUCE

BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

## GARNITURES

HARICOTS VERTS — 7  
TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS — 7  
FRITES FRAÎCHES — 7  
TOMATES DE PLEINE TERRE EN SALADE — 7  
POMMES PURÉE — 7  
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS — 7  
RIZ BLANC PARFUMÉ — 7  
POMMES PURÉE À LA TRUFFE — 25