



RESTAURANT
DES PÊCHEURS

MENU A LA CARTE

LES ENTREES

Savarin à l'ananas, crevette rouge de Mazara del Vallo, jus de noix de coco 36

Pineapple savarin, red prawn from Mazara del Vallo, coconut juice
Savarin di ananas, gambero rosso di Mazzara del Vallo, centrifuga di cocco
2, 7, 8

Tartare de bœuf, échalote affinée, œuf poché et crème d'avocat 28

Beef tartare, aged shallot, poached egg, and avocado cream
Tartare di manzo, scalogno maturato, uovo poche e cremoso di avocado
3, 6, 7, 10

Mirepoix de thon et petits légumes aigres-doux, raisins secs et pignons croquants 30

Tuna and sweet-and-sour vegetable mirepoix with sultanas and crunchy pine nuts
Mirepoix di tonno e verdure in agrodolce con uvetta sultanina e pinoli croccanti
4, 5, 8, 12

Poulpe caramélisé au fruit de la passion, mozzarella di buffala et vinaigrette au basilic 32

Caramelized octopus with passion fruit on buffalo mozzarella and basil dressing
Polpo caramellato con passion fruit su crema di bufala e dressing al basilico
7, 14



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

**Carpaccio de bar, pomme verte en osmose et coulis d'agrumes de
Sicile 32**

Sea bass carpaccio with osmosis green apple and Sicilian citrus coulis

Carpaccio di spigola con mela verde in osmosi e coulis di agrumi
Sicilia

4

**Croquettes de mérrou blanc, mayonnaise au basilic et tartare de
carotte 30**

White grouper croquettes, basil mayonnaise, and carrot tartare

Crocchette di cernia bianca, maionese al basilico e tartare di carota

3, 4

LES PÂTES

Tagliolini, bouillon de crustacés, fruits de mer 38

Tagliolini pasta in shellfish stew and seafood

Tagliolini di pasta fresca in salsa di crostacei e frutti di mare

1, 2, 5, 14

**Ravioli betterave farcis à la burratina de Campanie, sauce aux moules,
roquefort et combava 36**

*Beetroot ravioli stuffed with Campania burratina in a mussel, Roquefort, and
kaffir lime sauce*

Raviolo di barbabietola farcito con burratina campana in salsa di cozze,
roquefort e kumbaua

3, 7, 14



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

Paccheri de Gragnano au thon de Carloforte, olives taggiasca et fleurs de câpres 36

Gragnano paccheri with Carloforte tuna, Taggiasca olives, and caper flowers

Pacchero selezione Gragnano con tonno Carloforte, olive taggiasche e fiori di capperi

1, 4, 12

Linguine Verrigni au homard 280/kg

Verrigni linguine with lobster

Linguine Verrigni all'aragosta

1, 2

Spaghetti carrés aux palourdes, poutargue de mullet râpée 35

Rummo square spaghetti, clams and grated mullet bottarga

Spaghetti Rummo quadrato alle vongole con grattugiata di bottarga di muggine

1, 2, 4

Tagliatelles en bronze au poulpe, joue de porc croustillante et pecorino corse 35

Bronze-cut tagliatelle with julienned octopus, crispy pork cheek, and Corsican pecorino

Tagliatelle selezione bronzo con filange di polipo, guanciale e pecorino corso

1, 7, 14



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

LES POISSONS

**Thon rouge mi-cuit, sauce foie gras, fruits exotiques et oignon nouveau
caramélisé 42**

*Seared bluefin tuna, foie gras sauce, exotic fruits, and caramelized spring
onion*

Tonno rosso scottato, salsa di foie gras, frutti esotici e cipollotto
caramellato

4, 7, 12

**Cœur de bar, crème de chou-fleur au poivre fumé, mousseline de bar et
sauce au prosecco 40**

*Sea bass fillet, cauliflower cream with smoked pepper, sea bass mousseline, and
Prosecco sauce*

Cuore di spigola, crema di cavolfiore con pepe affumicato, mousseline di
spigola e salsa al prosecco

4, 7, 12

Dos de sériole à l'eau de mer, mini légumes vapeur 44

Amberjack loin in sea water with steamed baby vegetables

Dorso di ricciola in acqua di mare con mini verdure cotte al vapore

4, 9

Poisson du jour selon arrivage, cuisiné à votre goût 140/kg

Daily catch, according to availability, prepared to your liking

Pesce del pescato, secondo i nostri arrivi, cucinato secondo i vostri desideri

4



**Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une
intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de
commande.**

*Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or
allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.*

**Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete
un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento
dell'ordine.**

LES VIANDES

**Agneau en croûte d'amandes avec figues, éponge au cacao et sauce
au myrte 44**

Almond-crusted lamb with figs, cocoa sponge, and myrtle sauce

Agnello in panuria di mandorle con fichi, spugna di cacao e salsa al
mirto

7, 8

**Filet de bœuf, crème aux quatre poivres, crumble croquant et panna
cotta au gorgonzola 42**

*Beef composition on four-pepper cream, crispy crumble, and Gorgonzola
panna cotta*

Manzo in composizione su crema ai quattro pepi, crumble croccante
e panna cotta al gorgonzola

7

Bavette de Black Angus au sel de Maldon, sauce guacamole 44

Black Angus flank steak with Maldon salt served with guacamole sauce

Bavetta Black Angus al sale di Maldon servita con salsa al guacamole

6

**Magret de canard mariné à la moutarde à l'ancienne, taboulé
oriental 38**

Duck breast marinated in wholegrain mustard with oriental tabbouleh

Magret de canard, marinata alla senape antica con tabbouleh
orientale

9, 10



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une
intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de
commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or
allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete
un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento
dell'ordine.

M E N U V E G E T A R I E N

Mille-feuilles de poires, fenouils, herbes et amandes effilées 28

Mille-feuille of pears, fennel, herbs and slivered almonds

Millefoglie di pere, finocchio, erbe aromatiche e filetti di mandorle
croccanti

5, 8

Taboulé avec une brunoise de légumes à l'huile aromatisée 26

Tabbouleh with vegetable brunoise in aromatic oil

Taboulé di couscous con brunoise di verdure all'olio aromatico

1, 6, 9

Spaghetti aux courgettes 28

Spaghetti with baby zucchini

Spaghetti alle zucchine baby

1, 7

Soupe de haricots blancs avec céleri et carottes 28

White bean soup with celery and carrots

Zuppa di fagioli bianchi con sedano e carote

9

Petites boulettes de légumes, tartare de carottes et sauce fromage à pâte molle 32

Vegetable balls with carrot tartare and soft cheese sauce

Polpettine di verdure con tartare di carote e crema di formaggi

3, 7

Petit gâteau d'aubergines, courgettes, mozzarella de buffle et crème de légumes 30

Mini eggplant and zucchini pie with buffalo mozzarella and vegetable cream

Tortino di melanzane, zucchine, mozzarella di bufala e crema di verdure

7



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

DESSERTS

**Semifreddo au café parfumé à la myrte, crumble d'amande et
chocolat blanc 20**

*Myrtle-scented coffee semifreddo with almond crumble and white
chocolate*

Semifreddo al caffè aromatizzato al mirto con crumble di
mandorla e cioccolato bianco

3, 7, 8

Trio de mousses au chocolat, croustillant de gianduja 22

Chocolate mousse trio with gianduja crunch

Trio di mousse al cioccolato con croccante di gianduja

3, 7

Tiramisu de l'île de Cavallo 16

Ile de Cavallo-style tiramisu

Tiramisù dell'Ile de Cavallo

1, 3, 7

Pavlova revisitée avec couronne de meringue 18

Revisited pavlova with meringue crown

Pavlova rivisitata con corona alla meringa

3, 7

Crèmeux au citron vert, ricotta et poire caramélisée 18

Lime cream with ricotta and caramelized pear

Cremoso al lime con ricotta e pera al caramello

3, 7

Composition de fruit frais 20

Fresh fruit composition

Composizione di frutta fresca

Plateau de fromages 20

Cheese

Formaggi

7



Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

LISTE DES ALLERGENES

LIST OF ALLERGENS

LISTA ALLERGENI

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1 juillet 2015.
Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Allergen Information (in compliance with the Decree of April 17, 2015, in effect since July 1, 2015)
Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Informazione sugli allergeni secondo il decreto del 17 aprile 2015 entrato in vigore il 1 luglio 2015.
I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poisson

5 Arachides

6 Soja

7 Lait et dérivés

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Anhydride sulfureux et sulfites

13 Lupins

14 Mollusques

1. Cereals containing gluten

2. Crustaceans

3. Eggs

4. Fish

5. Peanuts

6. Soybeans

7. Milk and dairy products

8. Nuts

9. Celery

10. Mustard

11. Sesame seeds

12. Sulphur dioxide and sulphites

13. Lupin

14. Molluscs

1 Cereali contenenti glutine

2 Crostacei

3 Uova

4 Pesce

5 Arachidi

6 Soia

7 Latte e derivati

8 Frutta a guscio

9 Sedano

10 Senape

11 Semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

13 Lupini

14 Molluschi

