



PLANCHES MIXTES

CHARCUTERIE ET FROMAGES

MAISON DUCULTY ET FROMAGES LOCAUX

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

FOCACCIA DALLA NONNA

CLASSICA	16
POLLO AL CURRY	16
QUATRO FORMAGGI	16
SAVOIA	17
TARTUFO	19

SPÉCIALITÉS À PARTAGER (OU PAS)

MOULES GRATINÉES	14
12 PIÈCES	
CROQUE MONSIEUR XXL	15
JAMBON, REBLOCHON MAISON RAVEL	
FOIE GRAS MAISON	15
TRANCHE DE 50G	
CAMEMBERT CHAUD	15
MIEL ET ROMARIN	
HUÎTRES CHAUDES	24
6 PIÈCES	
SAUMON GRAVELAX	24
6 PIÈCES	



TAPAS

TAPAS



MIXED BOARDS

CHARCUTERIE AND CHEESE

DUCULTY HOUSE AND LOCAL CHEESES

For 2 persons	17
For 4 persons	28
For 6 persons	39

FOCACCIA DALLA NONNA

CLASSICA	16
POLLO AL CURRY	16
QUATRO FORMAGGI	16
SAVOIA	17
TARTUFO	19

SPECIALTIES TO SHARE (OR NOT)

MUSSELS AU GRATIN 12 PIECES	14
CROQUE MONSIEUR XXL HAM, REBLOCHON MAISON RAVEL	15
HOMEMADE FOIE GRAS 50G SLICE	15
WARM CAMEMBERT HONEY AND ROSEMARY	15
HOT OYSTERS 6 PIECES	24
SALMON GRAVELAX 6 PIECES	24



TAPAS

TAPAS



NOS PLATEAUX

PLATEAU DE L'ÉCAILLER

61

- 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

249

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

PLATEAU DU TUNNEL

389

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

PLATEAUX À COMPOSER

HUÎTRES FINES DE CLAIRES

N°3 par 6 / par 12

18 / 32

N°2 par 6

21

HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU

N°3 par 6 / par 12

23 / 44

HUÎTRES SAINT VAAST

N°3 par 6 / par 12

18 / 33

CREVETTES DE MADAGASCAR

40/60 par 6

12

20/30 par 6

17

Portion de bulots les 6 / 12

6 / 12

Portion de crevettes grises

5

Accompagnements :

citron, mayonnaise, aïoli, vinaigre à l'échalote

➡ À emporter, frais d'emballage

5

FRUITS DE MER

SEAFOOD



OUR PLATTERS

OYSTER SHUCKER'S PLATTER 61

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

THE SARENNE 115

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

THE SIGNAL 249

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

THE TUNNEL 389

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

PLATTERS TO COMPOSE

FINES DE CLAIRES OYSTERS

N°3 ½ dozen / full dozen 18 / 32
N°2 ½ dozen 21

SPECIAL GILLARDEAU OYSTERS

N°3 ½ dozen / full dozen 23 / 44

SAINT VAAST OYSTERS

N°3 ½ dozen / full dozen 18 / 33

MADAGASCAR SHRIMPS

40/60 ½ dozen 12
20/30 ½ dozen 17
Portion of whelks ½ dozen / full dozen 6 / 12
Portion of grey shrimp 5

Accompaniments:
lemon, mayonnaise, aioli, shallot vinegar

➡ Take away, packaging costs 5

FRUITS DE MER

SEAFOOD



SODAS

Schweppes, Schweppes agrumes, Orangina, Fuze Tea pêche, Limonade, Diabolo	3,5
Red Bull (25cl)	5
Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	4
Perrier (33cl)	4
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

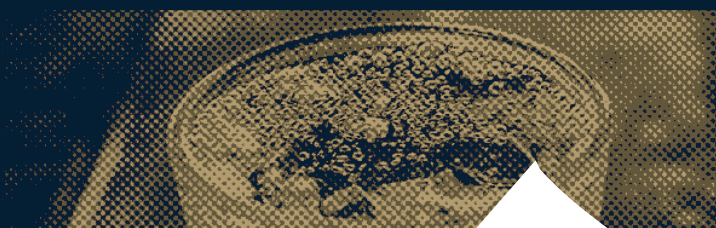
San Pellegrino (50cl)	4
San Pellegrino (1L)	6
Thonon (75cl)	5

APÉRITIFS / DIGESTIFS

Ricard, Pastis 51 (2cl)	3
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
Noisette Hazelnut	3
Double expresso	4
Cappuccino	4,5
Thé, infusion	3,5
Suppl. citron lemon / lait milk	0,5
Chocolat chaud Hot chocolate	4
Baileys coffee (alcoolisé)	6



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
-----------------	---

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)	4	8
Bud (blonde)	3,5	7
Triple Karmelite (blonde)	4,5	9
Panaché	3	6
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



BOISSONS

DRINKS

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 DE CRANBERRY,
CRÈME DE PÊCHE, JUS D'ORANGE



COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

9

CITRON VERT, MENTHE,
SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE

COLADA

9

JUS D'ANANAS, COCO, CITRON VERT





BLANCS / WHITE

		12cl	75cl
Mâcon Villages	Domaine Roche des Fées	6	34
Muscadet	Domaine du Clos Orfeuilles (bio)		36
Sancerre	Domaine Mercy Dieu		39
Roussette de Savoie	Domaine Jacquin		28
Côtes de Gascogne Moelleux	Charmes	7	35
Viognier	Domaine Chapoutier, IGP Domaine Grange Mirabel	7	39
Chablis	Domaine Christian Moreau	7	42

ROUGES / RED

Mercurey	Domaine Bressande	59
Côte Rôtie	Domaine Guigal	89
Saint-Joseph	Septentrio, Saint-Désirat	9 47
Pic Saint-Loup	Château de Cazeneuve	8 42
Côtes du Rhône Parallèle bio	Domaine Jaboulet	6 39

ROSÉS

Côtes de Provence	Mas de Pampelonne	7 34
Côtes de Provence	Roseline Prestige	40
Côtes de Provence	Minuty Prestige	48

CHAMPAGNES

Chassenay d'Arce	Cuvée Première Brut (coupe)	9
	Cuvée Première Brut (75 cl)	74
Taittinger	Brut Réserve (75 cl)	95
	Magnum (150 cl)	180
Moët & Chandon	Ice Impérial Blanc (75cl)	120
	Ice Impérial Rosé (75 cl)	125



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

