

NOS FRUITS DE MER

CAVIAR CALVISIUS "OSCIETRA IMPERIAL" _____ 20g 83 50g 195
servi dans la tradition blinis, crème montée, pickles d'échalotes, princesse amandine tiède

CAVIAR CALVISIUS "TRADITION ROYAL" _____ 20g 78 50g 177
servi dans la tradition blinis, crème montée, pickles d'échalotes, princesse amandine tiède

HUÎTRES GILLARDEAU N°3 _____ *par 3* 30 *par 6* 60 *par 9* 90

HUÎTRES "CALVISIUS" _____ *par 3* 54 *par 6* 108 *par 9* 162
Gillardeau N°3 servies avec 2g de caviar Calvisius «Tradition Royal»

MOULES _____ *par 6* 9 *par 12* 18 *par 24* 35

BULOTS *la portion environ 400g* _____ 39

PALOURDES _____ *par 6* 19 *par 12* 39

CREVETTES *le bouquet de 6 pièces* _____ 50

LANGOUSTINES _____ *par 3* 42 *par 6* 84

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L' ÉCUME _____ 110
4 HUÎTRES GILLARDEAU / 8 BULOTS / 6 MOULES / 3 PALOURDES / 3 CREVETTES

L' ÉCAILLER _____ 142
3 HUÎTRES GILLARDEAU / 400g de BULOTS / 6 MOULES / 6 PALOURDES
3 CREVETTES / 2 LANGOUSTINES

LE CARAVELLE _____ 165
6 HUÎTRES GILLARDEAU / 400g de BULOTS / 12 MOULES / 6 PALOURDES / 6 CREVETTES

LE SUPER CARAVELLE _____ 288
12 HUÎTRES GILLARDEAU / 400g de BULOTS / 12 MOULES / 6 PALOURDES
6 CREVETTES / 2 LANGOUSTINES

L' IMPÉRIAL _____ 312
16 HUÎTRES GILLARDEAU / 400g de BULOTS / 18 MOULES / 8 PALOURDES
8 CREVETTES / 4 LANGOUSTINES

SUPPLÉMENT LANGOUSTE POCHÉE - MINIMUM 500g _____ *les 100g* 28

Prix net en Euros - Taxes et service compris
Conformément au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015
la liste des allergènes est à votre disposition.

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAMA

Les Moules Farcies	25
La traditionnelle pâte fraîche en lasagne	29
Aubergine à la Bonifacienne & sa sauce bolognaise	32
Le trio, une déclinaison de nos spécialités	36

POUR COMMENCER

Le caviar Calvisius “Oscietra Imperial”	20g 83	50g 195
servi dans la tradition blinis, crème montée, pickles d'échalotes, princesse amandine tiède		
Le caviar Calvisius “Tradition Royal”	20g 78	50g 177
servi dans la tradition blinis, crème montée, pickles d'échalotes, princesse amandine tiède		
La pêche locale		52
taillée en carpaccio, patate douce, gel d'agrumes		
Le King crabe		76
avec son émietté sur sa feuille de gambas, mascarpone aneth, chips tapioca Nori, caviar Calvisius «Tradition Royal»		
Le tartare de thon rouge		52
au couteau, gingembre, coriandre, ail noir, yuzu & guacamole		
Les petits violets		42
crémeux d'artichaut camus, jus de barigoule corsé		
Cassolette de la Caravelle en persillade		<i>pour 2 pers.</i> 74
palourdes, gambas, calamars, langoustine		
Les raviolis Julien		49
farcis de Saint-pierre & gambas liées au corail d'oursins, émulsion de crustacés		
Le foie gras		46
escalopine poêlée, poire pochée au vin blanc, terreau de céréales & chips de pain de mie		
Le rouget		46
en millefeuille, compotée d'oignons, émincé de champignons de Paris, jus de rouget		
La soupe de poissons de roche dans sa plus pure tradition		49
façon Caravelle, croûtons, ail, rouille, fromage râpé		

LES RISOTTOS & LINGUINE

Risotto aux langoustines	48
juste saisies & consommé de têtes	
Risotto à la truffe	51
parfumé à la truffe, jus de viande, truffe fraîche	
Linguine tomates & basilic	31
sauce tomates fraîches, basilic	
Linguine alle vongole	59
vin blanc, ail, persil	
Linguine à la langouste (MINIMUM 500G)	<i>les 100g</i> 28
snackée sur la plancha puis mijotée à la crème de crustacé	

LA PÊCHE LOCALE

selon arrivage, accompagnée de son écrasé de pomme de terre à la truffe,
ou à la ciboulette & légumes de saison glacés

Les grosses pièces entières grillées	<i>les 100g</i> 19
denti, mérrou, sar, corbe, rouget, Saint-Pierre	
Le chapon de Bonifacio braisé	<i>les 100g</i> 19
façon Provençale	
Loup de ligne	<i>les 100g</i> 22
grillé ou en croûte de sel	
Filet de poisson, selon le retour de pêche	63
fumet légèrement citronné	

LA LANGOUSTE DE BONIFACIO

minimum servie 500g

Grillée	<i>les 100g</i> 28
cuisinée au beurre de corail, basilic & citron	
En linguine	<i>les 100g</i> 28
snackée sur la plancha puis mijotée à la crème de crustacé	
À la Catalane	<i>les 100g</i> 28
cuite dans un court bouillon, tomates du jardin, balsamique, basilic, oignons rouges	

LA VÉRITABLE BOUILLABAISSE DE BONIFACIO

selon arrivage - 2 personnes minimum

Aux poissons de roche	<i>pour 2 pers.</i> 249
façon Caravelle, croûtons, ail, rouille, fromage râpé	

LES VIANDES

Le cochon	49
côtes & poitrine ibérique, purée fine de patates douces, polenta, tomates, olives gratinées, tomates cerises confites, jus de cochon	
La côte de veau origine France	59
gnocchi poêlés, jus corsé à la sarriette	
L'épaule d'agneau de lait des Pyrénées	<i>pour 2 pers.</i> 152
confite, gratin au vieux parmesan	
Le ris de veau	65
poêlé, pressé de céleri, crémeux céleri café, jus corsé & gel vinaigre de cidre	
Côte de boeuf Black Angus (POUR 2 PERSONNES, ENVIRON 1KG)	229
sur l'os, persillée, gratin au vieux parmesan, jus de boeuf, beurre maître d'hôtel	
Filet de boeuf façon Rossini	87
purée fine de pommes de terre, mini légumes, jus de viande corsé	
Filet de boeuf Simmental terre & mer	130
homard rôti, foie gras poêlé, caviar Calvisius «Tradition Royal», purée de pommes de terre fines, nappée d'une sauce crémeuse terre & mer crustacés	

LES ACCOMPAGNEMENTS

en supplément

Le caviar Calvisius "Tradition Royal"	<i>10g</i> 39
Le gratin de pommes de terre	19
Petits légumes glacés	21
Écrasé de pommes de terre à la truffe	21
Écrasé de pommes de terre à la ciboulette	17
Écrasé de pommes de terre nature	14
Salade composée	24
Salade verte	13
Riz blanc	14
Frites	14
Catalane tomates d'antan, oignons rouges	24

la caravelle