

Les assiettes à partager ... ou pas

LE GRATIN DE FRUITS DE MER AU GRANA PADANO FLAMBÉ AU COGNAC

6 huîtres, 3 gambas, 3 langoustines, moules, Saint-Jacques, couteaux

39.00 €

Gratin de Fruits de Mer



LA FARANDOLE DE LA MER

Gravlax de saumon, sauté de coquillages (couteaux, moules, palourdes), salade de poulpe tiède, bouquet de crevettes roses, 2 huîtres

32.00 €

Farandole de la Mer

26.00 €

L'ASSIETTE DU PIRATE FLAMBÉE AU PASTIS

Magnifique poêlée de gambas, tentacule de poulpe, tourteau, crevettes, moules, palourdes, couteaux, calamars, langoustines, noix de Saint-Jacques en persillade flambée à votre table



Assiette du Pirate

LA PLANCHE DE TAPAS DU PÊCHEUR

8 crevettes roses, gravlax de saumon, 2 huîtres

18.00 €

LA PLANCHE DE TAPAS DU BERGER

Mezzé de charcuterie italienne et burrata

18.00 €

SUPERBE PLANCHE DE TAPAS TERRE ET MER

32.00 €

Tapas Terre & Mer

prix nets - service compris / photos non contractuelles

La formule du petit mentonnais

19.90 €

L'amuse bouche + un plat au choix + le café gourmand ou le dessert du jour

Le menu des parents terribles

29.90 €

L'amuse bouche + une entrée au choix + un plat au choix + le café gourmand ou le dessert du jour

Les entrées

Les plats du chef

Les apéritifs traditionnels

| | | | |
|--|--------|----------------------------------|---------|
| Pastis 51, Ricard, Henri Bardouin 3 cl | 4.00 € | La coupe de Prosecco 12 cl | 7.00 € |
| Martini, Suze, Porto, Campari 6 cl | 6.00 € | La coupe de champagne, 12 cl | 10.00 € |
| Le Muscat de Beaumes de Venise 10 cl | 7.00 € | Louis Roederer brut premier | |
| Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Tequila 6 cl | 8.00 € | Le Kir Royal au champagne, 12 cl | 10.00 € |
| accompagnement offert | | Louis Roederer brut premier | |
| Kir au vin blanc, | 5.00 € | | |
| cassis, mûre, pêche, framboise 12 cl | | | |

Les boissons chaudes servies avec un macaron

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Café expresso, noisette, décaféiné | 2.30 € |
| Café crème, chocolat, thé, infusions | 3.50 € |
| Cappuccino, chocolat ou café viennois | 4.00 € |

Les boissons fraîches

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Bière blonde | 25 cl 4.00 € | 50 cl 7.00 € |
| Bière blanche | 25 cl 4.50 € | 50 cl 8.00 € |
| Les sirops à l'eau : grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat 33 cl | 2.00 € | |
| Les diabolos sirop au choix 33 cl | 3.00 € | |
| Les jus de fruits : orange, ananas, pomme, mangue, goyave | 3.80 € | |
| Les sodas : coca, coca zéro, orangina, tonic, perrier, ice tea | 3.80 € | |
| Eaux minérales plates ou gazeuses 75 cl | 5.50 € | |

prix nets - service compris / photos non contractuelles
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Les Enfants Terribles



« Rien n'est plus sérieux
que le plaisir »

Jean Cocteau
★

Menton

www.lesenfantsterribles-menton.com

f Les enfants terribles de Menton

Les cocktails sans alcool

35 cl 6.50 €

- Le Guadeloupe orange pressée, jus d'ananas, jus de goyave
- Le Marie-Galante jus de mangue, jus de goyave, sorbet à la mangue
- Le Mentonnais orange et citron pressés
- Le Virgin mojito au citron vert, limonade et cassonade

Les cocktails avec alcool

LE TERRIBLE PUNCH FAIT MAISON

10.00 €

Au Rhum agricole, orange pressée, fruits du marché mixés, zéro sucre ajouté

La Sangria fait maison 20 cl
aux fruits frais et agrumes

7.00 €

L'Apérol Spritz 30 cl

9.00 €

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

L'Americano maison 12 cl

9.00 €

Martini rouge et blanc, Campari

Le Fragola au Prosecco 18 cl

9.00 €

crème de fraise et fraises fraîches

Le Lamponi au Prosecco 18 cl

9.00 €

crème de framboise et framboises fraîches

Le Mojito au Rhum blanc,

9.00 €

citron vert et cassonade 33 cl

Le Mojito aux fruits au choix 33 cl

10.00 €

Fraise, melon, framboise, ananas



Terrible Punch

Les verres de vins des Enfants Terribles 18 cl

Le Château Pas du Cerf, Côtes de Provence AOP, rouge, rosé, blanc 5.00 €

♥ LE COUP DE CŒUR ♥ du sommelier, (voir tableau) 6.50 €
rouge, rosé, blanc

LES CUVÉES SÉLECTION DES ENFANTS TERRIBLES 18 cl

LES BLANCS, Chardonnay, Sauvignon 6.50 €

LE ROUGE, Pinot noir 6.50 €

LES VERRES DE VINS DE NOS CHÂTEAUX PRÉFÉRÉS 18 cl

LES BLANCS :

Le Domaine du Paternel, Cassis AOP 9.00 €

Idéal avec le poisson grillé et la bouillabaisse

Le 100% Chardonnay de Gérard Bertrand, Prima nature 9.00 €

Vin biologique

LE ROSÉ :

La Cuvée Prestige du Château Minuty, Côtes de Provence AOP 9.00 €

LES ROUGES :

Le Jardin secret du Château Montirius 9.00 €

Côtes du Rhône AOP, Syrah

Le 100% Cabernet Sauvignon de Gérard Bertrand 9.00 €

Prima nature, vin biologique

prix nets - service compris / photos non contractuelles
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



1/2 Homard à la Catalane

Les entrées

- Les couteaux frais sautés en persillade 12.00 €
- La salade de poulpe à l'italienne aux artichauts et pommes de terre 14.00 €
- La soupe de poissons, rouille et croûtons 15.00 €
- La salade César des Enfants Terribles au saumon, crevettes, Grana Padano, croûtons à l'ail et sauce César 16.00 €
- La salade de filet de bœuf piquant à la Thaïlandaise 16.00 €
- La salade italienne capricieuse salade, tomate, jambon cru, burrata, melon (en saison) 16.00 €
- Les grosses gambas flambées au Pastis 18.00 €
- La terrine de foie gras maison, toasts tièdes et chutney des Entants Terribles 18.00 €
- Le 1/2 homard à la catalane 30.00 €

Les viandes

- Le wok de bœuf piquant au piment, petits légumes, cacahuètes et noodles de riz 17.00 €
- Le magret de canard entier, jus aigre doux au miel de lavande 21.00 €
- Le carré d'agneau en croûte de thym rôti au four 28.00 €
- Le filet de bœuf grillé, jus au thym 28.00 €
- Sauce au Roquefort : 3.00 € Rossini au foie gras et truffes : 5.00 €

68.00 €

- L'assiette des CANNIBALES servie pour 2 personnes
- 1 magret de canard entier,
- 1 filet de bœuf,
- 1 carré d'agneau,
- panaché de sauces,
- légumes de saison,
- frites et salade verte



Assiette Cannibales

Le menu des Enfants Terribles

10.00 €

- Le petit cadeau de bienvenue
- Les nuggets frites ou pâtes
- Les petites moules frites
- Les pâtes carbonara
- Le steak haché frites ou pâtes
- La coupe de fruits frais
- La glace double

prix nets - service compris / photos non contractuelles

Régalez-vous à coup sûr avec nos poissons frais

poissons cuits entiers et découpés en salle selon arrivage de la mer

| | Environ 500 g Pour 1 personne | Environ 1 kg Pour 2 personnes |
|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| La daurade royale de Méditerranée | 25.00 € | 60.00 € |
| Le loup de mer | 25.00 € | 60.00 € |
| Le turbot au four | 35.00 € | 70.00 € |
| Le Saint-Pierre sauvage au four | 38.00 € | 75.00 € |
| La sole meunière | 38.00 € | 75.00 € |

LA BOUILLABAISSE «DES ENFANTS TERRIBLES» AUX 4 POISSONS
Soupe de poissons à volonté, pommes de terre au safran, rouille et croûtons maison.
2 personnes 78.00 € / 3 personnes 110.00 € / 4 personnes 140.00 €



La Bouillabaisse



Moules Royales

L'ASSIETTE FISHERMAN Pour 2 personnes 70.00 €

1 loup de 500 g, tentacule de poulpe, gambas, langoustines, tourteau entier, calamars entiers, noix de Saint-Jacques, moules, couteaux et palourdes

Les petits plats de la mer

- Le wok de gambas épicé, cacahuète, petits légumes et noodles de riz 17.00 €
- La friture de calamars 18.00 €
- La friture des anges : Calamars, gambas, langoustine et petits poissons de roche 24.00 €
- Le 1/2 homard cuisiné à votre convenance à la thermidor, au safran, grillé 35.00 €

La marmite du pêcheur composée de : Gambas, langoustines, moules, palourdes, tronçon de lotte, fondue de petits légumes mouillés au vin blanc et à la tomate, pommes de terre au safran, rouille et croûtons maison

servie pour 1 personne 35.00 €



Marmite du Pêcheur

prix nets - service compris / photos non contractuelles

Le menu des Amants Terribles

42.00 €

- La mise en bouche du chef
- La dégustation d'huîtres 2 fines de claire N°2, 2 Gillardeau N°5, 2 Gillardeau N°3 ou
- La poêlée de la mer en persillade : Moules, couteaux, palourdes, calamars, gambas, langoustines ou
- Les tapas du pêcheur : 2 huîtres, saumon fumé, crevettes roses ou
- La planche de tapas du berger : Mezzé de charcuterie Italienne et burrata ou
- La terrine de foie gras maison, chutney du moment et toasts tièdes
- Le filet de bœuf grillé 200 g jus au thym ou
- Le magret de canard au miel de lavande ou
- Le loup ou la daurade royale à la figure poisson frais de 500 g découpé en salle ou
- Le risotto aux fruits de mer ou
- Les tagliollinis fraîches aux Noix de Saint-Jacques, moules, courgettes et safran

Le trou mentonnais

La carte des desserts

Les casseroles de moules frites 1 kg environ garanties fraîches

- Les moules marinières au vin blanc et persillade 16.00 €
- Les moules poulette à la crème et ciboulette 18.00 €
- Les moules au Roquefort et crème fraîche 19.00 €
- Les moules au pistou, tomate cerise et crème fraîche 18.00 €
- Les moules TERRIBLES aux petits légumes, sauce tomate et piment rouge 21.00 €
- Les moules aux palourdes, crevettes et courgettes au safran 22.00 €
- Les moules royales aux gambas Saint-Jacques et langoustines 24.00 €
- Les moules marinières et son 1/2 tourteau 24.00 €

Moules Marinières et 1/2 Tourteau

Les pâtes et risotto

- Les linguines alle « vongole » aux palourdes fraîches 16.00 €
- Les caserreccis moules, palourdes, courgettes et crevettes à la crème safranée 18.00 €
- Les linguines au saumon Gravlax, crème à la ciboulette 18.00 €
- Les tagliollinis fraîches au Tourteau moules et safran 22.00 €
- Les tagliollinis fraîches aux fruits de mer 24.00 €
- Les tagliollinis fraîches au homard 30.00 €
- Les linguines au roquefort et à la crème 16.00 €
- Les gros raviolis farcis à la truffe, crème au foie gras 21.00 €
- Le risotto royal aux fruits de mer 24.00 €
- Le risotto au homard 30.00 €

prix nets - service compris / photos non contractuelles

Les fruits de mer selon arrivage



Nos Huîtres

- Les huîtres fines de claire N°2 Les 6 : 16.00 € Les 9 : 23.00 € Les 12 : 30.00 €
- Les huîtres spéciales Gillardeau N°5 Les 6 : 18.00 € Les 9 : 26.00 € Les 12 : 35.00 €
- Les huîtres spéciales Gillardeau N°3 Les 6 : 24.00 € Les 9 : 35.00 € Les 12 : 45.00 €
- Les bulots cuits et mayonnaise Les 6 : 6.00 € Les 12 : 9.00 € Les 18 : 14.00 €
- Les crevettes roses et mayonnaise Les 6 : 9.00 € Les 12 : 17.00 € Les 24 : 32.00 €
- Les langoustines crues ou cuites Les 3 : 9.00 € Les 6 : 17.00 € Les 9 : 25.00 €
- Le tourteau mayonnaise 500 g 18.00 €
- Le 1/2 homard mayonnaise € Le homard entier mayonnaise €

- La dégustation d'huîtres 2 fines de claire N°2, 2 Gillardeau N°5, 2 Gillardeau N°3 20.00 €
- La dégustation del mar 18.00 €
- 1 fines de claire N°2, 1 Gillardeau N°5, 1 Gillardeau N°3, 6 crevettes roses
- Le plateau de l'écailler 46.00 €
- 3 fines de claire N°2, 3 spéciales Gillardeau N°3, 3 spéciales Gillardeau N°5, 12 crevettes roses, 6 bulots
- Le plateau fines de claire 42.00 €
- 12 fines de claire N°2, 12 crevettes roses, 6 bulots
- Le plateau spéciales Gillardeau 57.00 €
- 6 spéciales Gillardeau N°3, 6 spéciales Gillardeau N°5, 12 crevettes roses, 6 bulots
- Le plateau dégustation 105.00 €
- 6 fines de claire N°2, 6 spéciales Gillardeau N°3, 6 spéciales Gillardeau N°5, 12 crevettes roses, 6 langoustines, 1 tourteau, 12 bulots
- Le plateau royal 158.00 €
- 6 fines de claire N°2, 6 spéciales Gillardeau N°3, 6 spéciales Gillardeau N°5, 18 crevettes roses, 6 langoustines, 1 tourteau, 12 bulots et la surprise de l'écailler selon la saison

Les suggestions de la saison :

prix nets - service compris / photos non contractuelles