

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



Farandole de la 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 €

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
Apérol, Prosecco, eau gazeuse 9.00 €

L'Americano maison 12 cl
Martini rouge et blanc, Campari 9.00 €

Le Fragola au Prosecco 18 cl
crème de fraise et fraises fraîches 9.00 €

Le Lamponi au Prosecco 18 cl
crème de framboise et framboises fraîches 9.00 €

Le Mojito au Rhum blanc, citron vert et cassonade 33 cl 9.00 €

Le Mojito aux fruits au choix 33 cl
Fraise, melon, framboise, ananas 10.00 €



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)
rouge, rosé, blanc 6.50 €

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 €

Assiette Cannibales



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

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