

« LES SALADES » SALADS / INSALATE

Petite Salade de Saison, et croûtons à l'ail

8

Mixed seasonal salad & croutons

Salade Mixte & Feuilletés de Chèvres chauds, aux Pommes & Miel

16

Feuilleté of warm goat cheese, with Apples & Honey

Salade de fruits de Mer & Crevettes, à l'huile d'Olive & Citron

18

Seafood salad & shrimps, marinated in olive oil & lemon

Belle salade Niçoise façon « Koudou »

18

Nicoise salad, Koudou lounge style

Tomates & Mozzarella di Buffala, petit Mesclun et Basilic frais

18

Mozzarella di Buffala & tomatoes with green salad & basil

spécialité Salade Exotique aux Crevettes, Avocat, Pamplemousse & Ananas

20

Exotic salad with shrimps, avocado, grapefruit and pineapple

« LES ENTRÉES » HORS D'ŒUVRES / ANTIPASTI

Escargots gratinés, à l'ail & aux herbes, la demi-douzaine

15

6 snails gratinated with garlic butter

Poêlée de Calamars frais en Persillade, salade croquante

18

Fresh Calamars sauté with garlic, served with salad

Cuisses de Grenouilles, dorées à l'ail & parfumées au citron

19

Frog's legs, sauté with garlic and lemon

Tartare de Saumon « minute » au citron & lime, salade croquante

19

Salmon tartare with lemon, served with salad

spécialité Saumon d'Ecosse «Label Rouge», fumé par nos soins au bois d'olivier

24

Home made Scottish smoked salmon, served with toast

spécialité Foie gras maison au Sauternes & son Chutney de fruits, gelée corsée au Porto

24

Home made foie gras with Sauternes, served with toast

Assiette «Dégustation» : Foie gras, Saumon fumé, Crevettes & Ananas, Toast de Chèvre aux Pommes & Miel, Tomates & Mozzarella	27
Degustation platter – foie gras, smoked salmon, shrimps & pineapple, tomatoes & Mozzarella...	

« LES POTAGES ET LES SOUPES » SOUPS / MINESTRE

Minestrone de Légumes au Pistou

11

Vegetable Minestrone soup with basil

Soupe à l’Oignon Parisienne, gratinée au four

12

Onion soup gratinated with cheese

Véritable Soupe de Poissons de Roches maison, petits croûtons & rouille

15

Home made Mediterranean fish soup with croutons and rouille

« LES PÂTES ET RISOTTO » PASTA & RISOTTO

Lasagnes maison, gratinées au four

Gratinated Lasagna

18

Spaghetti Végétariens à la Thai, Légumes croquants

Spaghetti with vegetables Thai style

17

Spaghetti Bolognaise & dés de Mozzarella di Buffala

Spaghetti Bolognese, minced beef sauce & mozzarella

17

Spaghetti à la «Pescatora», aux Crevettes, Vongoles & Calamars

Spaghetti with mixed fresh seafood & shrimps

26

Spaghetti au Homard du Vivier flambé au Cognac, crème de Corail

Spaghetti with lobster, sauté with Cognac

34

Tagliatelle fraîches à la Carbonara « Véritable »

Fresh Tagliatelle with Mascarpone, bacon & egg

18

Tagliatelle fraîches au Saumon fumé d’Ecosse « Label Rouge »

Fresh Tagliatelle with smoked Scottish Salmon

23

Risotto aux Champignons des Bois, jus corsé & Parmesan

Creamy Risotto with mushrooms & Parmigiano

23

Risotto aux Gambas « Black Tiger » dorées à la plancha

Risotto with prawns / Risotto ai cappesante fresci e gamberoni

29

Risotto aux Médallions de Homard, jus corsé au Corail

34

Risotto with Lobster medallions, lobster sauce

« LES POISSONS » FISH / PESCE

Moules Marinière à la Crème & Echalottes, pommes frites

19

Mussels marinara style and french fries

spécialité

Frito-Misto de Calamars, Crevettes & Saumon d'Écosse, sauce Tartare

27

Fried Calamars, Shrimps & Scottish Salmon, tartare sauce

Dos de Saumon d'Écosse « Label Rouge » juste grillé & son beurre aux herbes 27

Scottish Salmon filet grilled with herbs butter

Duo de filets de Loup & Dorade à la plancha, crème de citron 33

Filet of Seabass & Seabream, cream lemon sauce

Loup de Mer ou Dorade, grillé entier, au citron & huile d'Olive 33

Seabass or Seabream, just grilled, with lemon & olive oil

Marmite du Pêcheur, comme une « Bouillabaisse », rouille et croûtons 33

Fisherman's pot Bouillabaisse-style

Gambas « Black Tiger » sautées à la Provençale & citron vert 33

Giant Prawns "black tiger" sauté with "persillade" & lime

Duo de Gambas & demi-Homard du Vivier, sauce Champagne 38

Duo of giant Prawns "black tiger" & half Lobster, Champagne sauce

Belle Sole façon Meunière (environ 500gr selon arrivage) 45

Sole « Meunière » style

spécialité

Loup de Mer pour deux personnes, en Croûte de sel ou sur le Grill 79

Seabass for two people, cooked in a salt crust, or on the grill

Homard du Vivier grillé, au citron et à l'huile d'Olive 55

Lobster on the grill with olive oil & Lemon

Menu « Promenade Gustative »

39 €

Petite Friture de Calamars frais sauce Tartare, ou
Minestrone de Légumes au Pistou, ou
6 Huîtres Fines de Claires, ou Notre « Entrée du jour »

* * * * *

Suprême de Poulet aux Champignons des Bois, ou
Dos de Saumon d'Ecosse, juste grillé, beurre aux herbes, ou
Faux Filet de Bœuf comme une Tagliatta, sauce au choix, ou Notre « Plat du jour »

* * * * *

Choix de Tarte & Gâteaux du jour, ou
Coupe de Glaces & Sorbets ou
Crème brûlée au Grand-Marnier, ou Notre « Dessert du jour »

spécialité

25

25

26

28

Faux-filet de Bœuf (environ 220gr) comme une Tagliatta, sauce au choix 28
Grilled Sirloin steak, choice of sauce & French fries

Belle Côte de Bœuf (environ 600gr) juste grillée, sauce au choix 34
Prime Rib of Beef for one, on the grill, choice of sauce

Magret de Canard croustillant à l'Orange, flambé au Grand-Marnier 28
Filet of duck caramelized with Orange sauce & Grand-Marnier

Tendre et Savoureux Filet de Bœuf (environ 200gr) juste poêlé, sauce au choix 37
Panfried Tenderloin filet of beef, choice of sauce

Filet de Bœuf Rossini et son Escalope de Foie gras juste poêlée 39
Tenderloin filet of beef with fresh foie gras sauté

Dégustation « Food&Wine's »

64 € vins compris

Foie gras maison au Sauternes
accompagné d'un verre de Sauternes, ou

Saumon fumé d'Ecosse « label Rouge » au bois d'olivier et ses toasts dorés
accompagné d'un verre de Pouilly Fumé, ou

Soupe de Poissons de roches de Méditerranée, rouille & croûtons
accompagné d'un verre de Pouilly Fumé

* * * * *

Duo de filets de Loup & Dorade, à la plancha, crème de citron
accompagné d'un verre de Sancerre blanc, ou

Filet de Bœuf Rossini et son escalope de Foie gras frais, juste poêlée
accompagné d'un verre de Sancerre rouge, ou

Duo de Gambas & demi-Homard grillés, sauce Champagne
accompagné d'un verre de Sancerre blanc

* * * * *

Assortiment de Fromages affinés, petit Mesclun & confiture
accompagné d'un verre de Bordeaux, St Emilion Grand Cru

* * * * *

Dessert au Choix

« FROMAGES » CHEESE / FORMAGGI

Belle Assiette de Fromages affinés, confiture, et petit Mesclun de Pays 12
The Koudou Lounge selection of cheese

« LES DESSERTS MAISON » DESSERTS / DOLCI

Café Gourmand Coffee & Sweets 8,50

Tartelette aux Fraises, ou Framboises Strawberries or Raspberries tart 11

Mousse au Chocolat Valrhôna 11

Crème Brûlée au Grand-Marnier 11

Tiramisu du Chef 11

Fondant au Chocolat «Valrhôna» & glace vanille artisanale 12
Warm chocolat pie & vanilla ice cream

Baba au Rhum gratiné au sabayon de Champagne, fruits des Bois, glace Malaga 12
Baba au rhum, gratinated with Sabayon, berries & Malaga ice-cream

Tarte Fine maison aux Pommes caramélisées, & glace Vanille artisanale 12
Warm apple pie with vanilla ice-cream

« LES FRUITS FRAIS & GLACES » FRUITS & ICE CREAM

Coupe de Glaces ou Sorbets « Carte d'Or » 3 boules au choix
Glaces : vanille, fraise, chocolat, praliné, café, coco, pistache, malaga
Sorbets : framboise, cassis, poire, citron 10

Salade de Fruits rouges des Bois gratinés, et glace Vanille 11
Gratinated mixed red fruits & Vanilla ice-cream

Carpaccio d'Ananas ; menthe fraîche & Rhum, glace Malaga 12
Pineapple Carpaccio with fresh peppermint & Rhum, Malaga ice-cream

Fraises ou Framboises Melba, glace Vanille & Chantilly 12
Stawberries or Raspberries Melba, Vanilla ice-cream & Chantilly

Café ou Chocolat Liégeois 12

Coupe Citron & Vodka, Poire & William's, Framboise & Framboisine (6 cl environ) 14

Irish Coffee spécial Koudou (8 cl environ) 14

« LES FRUITS DE MER ET CRUSTACES »

SEAFOOD / FRUTTI DI MARE

Huîtres Fines de Claires, Marennes d'Oléron n° 3 19	les six	
Oyster Fines de Claires N°3 (small size)	Les douze	34
Huîtres Fines de Claires, Marennes d'Oléron n° 2 25	les six	
Oysters Fines de Claires N°2 (medium size)	Les douze	44
Bulots à l'Aïoli, environ 400 grammes Sea-Snails, & Aïoli garlic sauce		18
Crevettes bouquet, 8 pièces, et sauce cocktail Shrimps & Cocktail sauce		19
Homard entier du Vivier, grillé ou froid & mayonnaise Lobster, served grilled, or cold with mayonnaise sauce		55

« LES PLATEAUX »

MIXED SEAFOOD PLATTER / PIATTI DI FRUTTI DI MARE

L'Assiette du Pêcheur 33		
6 huîtres Fines de Claires, 8 crevettes bouquet, bulots et aïoli		
Le Panaché 49		
6 huîtres Fines de Claires N°2, 6 Fines de Claires N°3, 8 crevettes bouquet, bulots et aïoli		
Le Plateau de Crustacés 1 Homard entier 8 crevettes bouquet, bulots et aïoli		68
Le Royal, plateau pour deux personnes 99		
1 Homard entier, 6 huîtres fines de Claires N°2, 6 Fines de Claires N°3, 8 crevettes bouquet, bulots et aïoli		

**Tous nos plateaux sont servis avec
sauce mayonnaise, cocktail et aïoli,
beurre salé & pain de seigle,
vinaigre à l'échalotte**