

## « 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

<b>Assiette «Dégustation» : Foie gras, Saumon fumé, Crevettes &amp; Ananas, Toast de Chèvre aux Pommes &amp; Miel, Tomates &amp; Mozzarella</b>	<b>27</b>
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 Tagliata, 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

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

## « LES PLATEAUX » MIXED SEAFOOD PLATTER / PIATTI DI FRUTTI DI MARE

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

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