

LE STELLA

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS

LE PLATEAU DU STELLA - 95,00€

4 claires n° 2, 4 spéciales n° 3, 4 belons n° 2,
2 clams, 4 langoustines, 4 moules, 1/2 tourteau,
4 crevettes roses, 4 amandes, bulots, bigorneaux,
crevettes grises, pain, beurre, sauce échalotes et
citron

THE STELLA PLATTER

4 claire oysters n° 2, 4 special oysters n° 3,
4 belon oysters n° 2, 2 clams, 4 langoustines,
4 mussels, 1/2 crab, 4 prawns, 4 amande clams,
whelks, winkles, brown shrimps, bread, butter,
shallot sauce and lemon

LE PLATEAU MAREYEUR - 62,00€

3 claires n° 2, 3 spéciales n° 3, 3 belons n° 2,
1 clam, 2 langoustines, 2 moules, 3 crevettes roses,
3 amandes, bulots, bigorneaux, crevettes grises,
pain, beurre, sauce échalotes et citron

THE FISHMONGER'S PLATTER

3 claire oysters n° 2, 3 special oysters n° 3,
3 belon oysters n° 2, 1 clam; 2 langoustines,
2 mussels, 3 prawns, 3 amande clams, whelks,
winkles, brown shrimps, bread, butter, shallot
sauce, and lemon

LES HUÎTRES, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS OYSTERS, SHELLFISH AND SEAFOOD

Fines de Claire n° 2 Oysters	les 6	24,60 €
Fines de Claire n° 3 Oysters	les 6	24,00 €
Spéciales Utah Beach n° 2 Oysters	les 6	27,00 €
Spéciales d'Oléron Gillardeau n° 3 Oysters	les 6	27,60 €
Spéciales d'Oléron Gillardeau n° 5 Oysters	les 6	24,00 €
Belon n° 2 Oysters	les 6	24,00 €
Oursins (en saison) Sea urchins (in season)	la pièce	SELON COURS
Praires Praire clams	les 6	18,00 €
Moules d'Espagne Spanish mussels	les 6	9,00 €
Bigorneaux Winkles	la portion	12,50 €
Bulots Whelks	la portion	13,00 €
Crevettes roses Prawns	la portion	19,50 €
Crevettes grises Brown shrimps	la portion	14,00 €
Langoustines Langoustines	la portion	35,00 €
Demi tourteau, mayonnaise Half cold crab, mayonnaise		21,00 €

Arrivage quotidien de
fruits de mer. Notre
chef écailler sélectionne
la meilleure qualité
d'huîtres spéciales entre
les maisons Gillardeau,
Papin, Sorlut et Ancelin.
Fraîcheur garantie.

LES ENTRÉES STARTERS

Gaspacho Andalou maison <i>Homemade Andalusian gazpacho</i>	13,00 €	Ceviche de daurade <i>Sea bream ceviche</i>	18,50 €
Céleri en rémoulade <i>Celery with remoulade sauce</i>	12,00 €	Saumon fumé maison, blinis maison et crème fraîche <i>Homemade smoked salmon with homemade blinis and sour cream</i>	21,00 €
Oeufs bio mayonnaise « mimosa » <i>Organic egg mayonnaise</i>	14,00 €	Salade frisée, croûtons et lardons <i>Frisée salad, croutons and bacon piece</i>	15,00 €
Avocat crevettes sauce cocktail <i>Avocado and shrimps with cocktail sauce</i>	14,00 €	Soupe gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>	14,00 €
Salade de haricots verts frais et parmesan <i>Fresh French bean salad with Parmesan cheese</i>	16,00 €	Gros escargots sauvages de Bourgogne <i>Large wild Burgundy snails</i>	les 6 18,00 € les 12 36,00 €

LES GRANDES SALADES LARGE SALADS

Salade Caesar : salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, sauce Caesar <i>Caesar Salad : romaine salad, chicken, parmesan, croutons, Caesar sauce</i>	28,00 €
Salade Niçoise : poivrons, haricots verts, pommes de terre, olives, anchois, thon, oeuf dur, tomates <i>Nicoise salad : peppers, green beans, potatoes, olives, anchovies, tuna, hard-boiled egg, tomatoes</i>	29,50 €

✦

LES PLATS
MAIN COURSES

Tous nos plats, entrées et desserts sont faits maison. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Escalope milanaise et penne à la sauce tomate <i>Milanese escalope and penne with tomato sauce</i>	32,00 €	Burger du Stella et frites maison <i>The Stella's burger with French fries</i>	29,00 €
Steak tartare charolais préparé à votre goût, frites maison et salade <i>Charolais steak tartare prepared to your taste, fresh French fries and salad</i>	29,00 €	Carpaccio de bœuf, émincé de champignons, huile d'olive, citron et frites maison <i>Beef carpaccio, sliced mushrooms, olive oil, lemon and fresh French fries</i>	27,00 €
Filet de bœuf, frites maison, sauce béarnaise ou poivre <i>Beef fillet, homemade French fries with béarnaise or pepper sauce</i>	49,00 €	Tarte fine aux légumes et mozzarella <i>Thin vegetable tart with mozzarella</i>	25,00 €
Le tigre qui pleure, frites maison <i>The "crying tiger" with fresh French fries</i>	34,00 €	Omelette mixte aux œufs bio, salade <i>Organic omelette with ham and cheese, salad</i>	24,00 €
Entrecôte Angus, sauce béarnaise ou poivre et frites maison <i>Rib steak, béarnaise or pepper sauce and fresh French fries</i>	42,00 €	Tagliatelles au saumon et parmesan <i>Tagliatelle with salmon and parmesan cheese</i>	28,50 €
Côtes d'agneau grillées servies avec des haricots verts frais <i>Grilled lamb chops, fresh French beans</i>	32,00 €	Pavé de cabillaud, sauce vierge et purée de pommes de terre <i>Cod steak with virgin sauce and mashed potatoes</i>	31,00 €
Foie de veau à l'anglaise, bacon et haricots verts frais <i>Pan-fried calf's liver with bacon and fresh French beans</i>	31,00 €	Quenelles de brochet, sauce Nantua maison et tagliatelles fraîches <i>Pike quenelles, Nantua sauce, fresh tagliatelle</i>	33,00 €
Andouillette tirée à la ficelle, purée de pommes de terre au beurre demi-sel <i>Andouillette chitterling sausage and mashed potatoes with salted butter</i>	29,00 €	Sole meunière ou grillée et pommes vapeur <i>Sole fish "meunière" or grilled and steamed potatoes</i>	58,00 €
Pied de porc pané, sauce béarnaise et frites maison <i>Breaded pork trotter with béarnaise sauce and fresh French fries</i>	28,00 €	Suprême de bar en croûte de pommes de terre, épinards frais <i>Sea bass supreme in potato crust with fresh spinach</i>	32,00 €
Coquelet rôti au thym, pommes sautées <i>Roasted cockerel with thyme, sautéed potatoes</i>	32,00 €	Saumon froid, crème de persil et rémoulade de céleri avec mayonnaise <i>Cold salmon, parsley cream and celery with remoulade sauce and mayonnaise</i>	29,00 €

✦

LES DESSERTS
DESSERTS

Saint-Marcellin de la « Mère Richard » <i>Saint-Marcellin cheese</i>	11,00 €	Carpaccio d'ananas, pistou de menthe <i>Pineapple carpaccio, mint pesto</i>	14,00 €
Grand éclair au chocolat à partager <i>Large chocolate éclair to share</i>	18,00 €	Café gourmand <i>Coffee and sweets</i>	14,00 €
Tarte du jour <i>Pie of the day</i>	14,00 €	Coupe Fraise melba, sauce Chantilly et coulis de fraise <i>Strawberry Melba with strawberry coulis and sweet whipped cream</i>	16,00 €
Tarte fine aux pommes <i>Apple pie</i>	14,00 €	Coupe Café ou chocolat liégeois, Chantilly <i>Liège coffee or chocolate, sweet whipped cream</i>	16,00 €
Baba au rhum du Stella <i>Stella's cold Baba</i>	17,00 €	Coupe de glaces et sorbets (3 boules) <i>Sorbets : cassis, fraise, citron vert, passion / Glaces : vanille, chocolat, moka, caramel beurre salé</i> <i>Ice cream and sorbet (3 scoops)</i>	12,00 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	14,00 €	Sorbets : blackcurrant, strawberry, lime, passion fruit / Ice cream : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel	
Soupe de fruits rouges <i>Red berries soup</i>	17,00 €		
Ile flottante aux amandes <i>Floating island with almonds</i>	14,00 €		
Profiteroles au chocolat chaud <i>Profiteroles with hot chocolate sauce</i>	15,00 €		