

## *Soups*

*French Onion soup Gratinée 10 € (v)*

*...*

*Lobster Bisque 12 €*

*...*

*Cold Cauliflower soup with Sweet Pepper Sorbet & grilled Shrimps 13 €*

*...*

*Tasting of four soups 14 €*

## *Appetizers*

*Deboned Frog legs marinated Tandoori, mild Garlic juice & Bacon 14 €*

*...*

*Lobster Raviolis Served with Caribbean Vinaigrette 17 €*

*...*

*Conch Tortellini, Lobster Emulsion infused with fresh Vanilla 16 €*

*...*

*Crispy Snails with Garlic & Black Currant Mustard 14 €*

## *Tasting around "Foie Gras"*

*Foie Gras Mi-Cuit marinated with Rhum 20 €*

*...*

*Toasted Baguette of Pan Seared Duck Foie Gras with Rhubarb 22 €*

*...*

*Tasting plate of four kind of Foie Gras 24 €*

## *Cheeses*

*Cheese plate with mixed Mesclun Salad*

*Three cheeses 12 €*

*Five cheeses 16 €*

## *Salads*

*Caesar salad 11 € (v)*

*...*

*Mixed green salad of "Le Pressoir" 13 € (v)*

## *Lobster Menu*

**51 €**

*Lobster Bisque*

*...*

*Lobster Raviolis Served with Caribbean Vinaigrette*

*...*

*Lobster tail, Freshness of Combawa, Lime & Mint*

## *House Speciality*

**49 €**

*Tasting around grilled shell-fishes & fishes (served in two courses)*

*...*

*First course*

*Half Lobster Tail/Sea Scallop/Black Tiger Shrimps/Ouassous*

*White Wine Butter Sauce*

*...*

*Second course*

*Assortment of four different grilled Fishes filet & vegetables*

## *Kid's Menu*

**15 €**

*Grilled Chicken or fish fillet served with Linguinis or Vegetables*

*...*

*One scoop of ice cream*

*...*

*One Soda or Fruit juice*

## **Pastas**

*Mixed seafood Linguinis (Lobster/Black Tiger shrimps/Sea Scallop) 31 €*

...

*Linguinis & mixed panfried Vegetables Provencal Style 21 € (v)*

## **Meats**

*Duet of Duck: Breast cooked at low temperature & Homemade Preserved leg, Orange & Miso Emulsion 28 €*

...

*Traditional Grilled "black angus" beef filet mignon, Red Wine & Foie Gras Emulsion 33 €*

...

*Slowly Roasted Rack of Lamb, Scents of Star Anise 29 €*

...

*Duet of veal sweetbread & shrimps, lobster juice infusion of chorizo Iberico 28 €*

*Add a slice of seared Foie Gras on any meat or fish 8 €*

## **Fishes**

*Grilled wild grouper, Passion Fruit-Cilantro & Hazelnut 27 €*

...

*Grilled Red Snapper "Œil de Bœuf" fillet, Infusion of Timut Bay 27 €*

...

*Lobster tail, Freshness of Combawa, Lime & Mint 31 €*

...

*Grilled Sea scallops, Sweet Chesnut Purée & Light Truffle Broth 28 €*

...

*Traditional wild sole from France served simply meunière 34 €*

## ***Vegetarian***

*Vegetarian tasting plate 25 € (v)*

### ***Les soupes***

*La traditionnelle gratinée à l'oignon 10 € (v)*

*...*

*La bisque de langouste 12 €*

*...*

*Velouté Dubarry, Sorbet Poivron Rouge & Crevettes Grillées 13 €*

*...*

*Le quatuor de minis soupes 14 €*

### ***Les entrées***

*Cuisses de Grenouilles au Tandoori & son bouillon d'ail doux-Bacon 14 €*

*...*

*Les raviolis de langouste à la Vinaigrette Caribéenne 17 €*

*...*

*Tortellinis de Lambis, Jus de Langouste infusé à la Vanille fraîche 16 €*

*...*

*Les Croustillants d'Escargots à l'Ail & Moutarde au Cassis 14 €*

### ***Autour du Foie Gras***

*Mi-Cuit de Foie Gras mariné au Rhum 20 €*

*...*

*Tartines de Foie Gras poêlé à la Rhubarbe 22 €*

*...*

*L'assiette dégustation des quatre Foie Gras 24 €*

### ***Les Fromages***

*Assiette de fromages affinés servie avec son mesclun 3 fromages 12€*

*5 fromages 16€*

### ***Les Salades***

*La salade César 11 € (v)*

*et*

*La salade du marché façon "Pressoir" 13 € (v)*

## ***Le Menu Langouste***

**51 €**

*La bisque de langouste*

*et*

*Les raviolis de langouste à la Vinaigrette Caribéenne*

*et*

*La queue de langouste, Fraîcheur de Combawa Citron Vert & Menthe*

## ***La Spécialité du Pressoir***

**49 €**

*Dégustation de poissons et crustacés (servie en deux parties)*

*et*

### *Première assiette*

*Demi Queue de Langouste/Crevettes black tiger/Saint Jacques/Ouassous  
sauce beurre blanc*

*et*

### *Deuxième assiette*

*Assortiment de quatre poissons grillés et ses petits légumes*

## ***Le Menu Enfant***

**15 €**

*Poulet ou Poisson grillé avec Linguinis ou Légumes*

*...*

*Une boule de Glace*

*...*

*Un soda ou jus de fruit*

## ***Les Pâtes***

*Les Linguinis aux fruits de mer*

*(Langouste, Crevettes Black Tiger, Saint Jacques) 31 €*

*...*

*Les Linguinis végétariennes aux saveurs provençales 21 € (v)*

## ***Les Viandes***

*Le Duo de Canard : Le Confit & Le Magret,*

*Sauce à l'Orange & Miso 28 €*

*...*

*Le traditionnel filet de bœuf « black Angus » grillé,*

*Emulsion Vin Rouge & Foie Gras 33 €*

*...*

*Le Carré d'Agneau Rôti tout doucement aux Senteurs de Badiane 29 €*

*...*

*Le ris de veau et crevettes, jus de langouste infusé au chorizo Iberico 28 €*

*Supplément Foie Gras poêlé sur une viande ou un poisson 8 €*

## ***Les Poissons***

*Le filet de Mérou grillé, Vinaigrette Passion Coriandre & Noisette 27 €*

*...*

*Le filet de Vivaneau "Œil de Bœuf" Grillé,*

*Infusion à la Baie de Timut 27 €*

*...*

*La queue de langouste,*

*Fraîcheur de Combawa Citron Vert & Menthe 31 €*

*...*

*Les Saint Jacques Grillées,  
Purée de Châtaignes & Son Bouillon Truffé 28 €*

*et.c.*

*La sole sauvage Française cuite sur l'arête tout simplement meunière 34 €*

## ***Le Coin Végétarien***

*L'assiette dégustation végétarienne 25 € (v)*