



Les Glaces

COUPE 2 BOULES 5 - COUPE 3 BOULES 8,9

chocolat . vanille . café . caramel . rhum-raisin . fraise
citron jaune . framboise . mangue

LA DAME BLANCHE 9,5
glace vanille, sauce chocolat, croquant d'amande
et chantilly

CAFÉ ou CHOCOLAT LIEGOIS 8,5
glace café ou chocolat, sauce chocolat ou café,
croquant d'amande et chantilly

COUPE SPÉCIALE DIEGO 8,5
glace vanille, sorbet framboise, fruits rouges
et chantilly

LA FAMEUSE COUPE DE L'ÉCAILLER 9
glace vanille, cerises amarena, et chantilly

LA FRAISE MELBA 9
glace vanille, fraises fraîches, croquant d'amande
et chantilly

LA COUPE COLONEL 9,5
sorbet citron, vodka

Les Vins

BLANCS AOC

verre 12cl

CHABLIS <i>La Meunière</i>	8,9
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP <i>Baron Philippe de Rothschild</i>	5,5
PESSAC-LEOGNAN <i>Château Lafont Menaut</i>	8,5
BORDEAUX BLANC <i>L'instant volé</i>	5,5
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE <i>Domaine de la Bargemone</i>	5,4
IGP CÔTES-DE-GASCOGNE <i>Orby sec</i>	5,6

BLANCS MOELLEUX AOC

verre 12cl

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE <i>Orby doux</i>	6,5
SAUTERNES <i>Château Haut-Claverie 2018</i>	8,5

ROSÉS MÉDITERRANÉE IGP

verre 12cl

SOURCE DE ROSEBLOOD	5,7
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON	7,5

ROUGES AOC

verre 12cl

PESSAC-LÉOGNAN <i>Château Lafont Menaut</i>	9,5
CÔTES-DU-RHÔNE <i>Famille Perrin</i>	5,4
GRAVES DE VAYRES <i>Château Goudichaud 2015</i>	6,4
BORDEAUX <i>Château Roquefort</i>	5,6
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE <i>Famille Billard</i>	8,2

Eaux Minérales

SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl

6,5



Le Restaurant



La Carte

ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT	25
COUTEAUX À LA PLANCHA <i>sauce Xipister</i>	16
PLANCHE DE SALAISON	20
SOUPE DE POISSON	12,5
FRITURES DE PETITE PÊCHE	14
GUACAMOLE MAISON, <i>chips de maïs</i>	12
CALAMARS FRITS, <i>aïoli</i>	14
TARTARE DE SAUMON, RADIS ET AVOCAT	20
PIMENTOS DE PADRON FRITS	13

SALADES

BURRATA, TOMATES ACIDULÉES	17
SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT	20
SALADE GRECQUE AU POULPE GRILLÉ	23

Menus

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 34€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit
Soupe de poisson
Tartare de saumon
6 huitres n°3 du bassin

PLATS

Pavé de saumon
beurre blanc, pomme purée
Poisson du jour à la Diego
(selon arrivage)
Bavette D'aloçau, frites
beurre maître d'hôtel

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat
caramel beurre salé et glace vanille
Baba au rhum aux agrumes
Crème brûlée vanille
Tartelette de saison

POISSONS

GROSSES GAMBAS PELLA DIEGO	30
FILET DE BAR À LA PLANCHA * <i>beurre blanc</i>	29
NOIX DE SAINT-JACQUES EN BROCHETTE & <i>piperade</i>	32
PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRAL * <i>beurre blanc</i>	22
LINGUINE ALLE VONGOLE	22
MOULES À LA DIEGO <i>jambon Ibaïama, vin blanc, ail, persil et frites</i>	27
POULPE CROUSTILLANT <i>condiment tomates et aneth</i>	34
PARILLADA DE PÊCHE MIRACULEUSE <i>poulpe, bar, saumon, gambas, noix de Saint-Jacques et sa piperade</i>	32
SOLE MEUNIÈRE (400/500gr)	48
POISSON ENTIER à partager * <i>selon arrivage</i>	

VIANDES

BURGER PARIS-ARCAÇON *	22
PORC IBÉRIQUE "SECRETO" * <i>condiment ail noir</i>	32
TARTARE DE BŒUF *	21
BELLE ENTRECÔTE * <i>beurre maître d'hôtel, 300gr</i>	28
CÔTE DE VEAU * <i>sauce béarnaise maison, 350gr</i>	36

* ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

*purée • piperade • riz paella Diego • salade • frites
accompagnement supplémentaire (+5€)*

FROMAGE & DESSERTS

OSSAU-IRATY, <i>confiture de cerises</i>	10
MI-CUIT AU CHOCOLAT <i>caramel beurre salé et glace vanille</i>	10
TARTELETTE DE SAISON	10
DESSERT DU JOUR	10
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	10
BABA AU RHUM AUX AGRUMES	10
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	10
CANNELÉS FAÇON PROFITEROLES	10
CAFÉ GOURMAND	12



Les incontournables

HOMARD À LA PLANCHA * <i>tout simplement</i>	75
PARILLADA DE PÊCHE MIRACULEUSE	32
<i>poulpe, bar, saumon, gambas, noix de Saint-Jacques et sa piperade</i>	
PARILLADA DIEGO ROYAL <i>1pers 50 2pers 100</i>	
<i>½ homard à la plancha, bar, saumon, noix de Saint-Jacques, gambas, poulpe beurre blanc et piperade</i>	

Les fruits de mer

LE POT DE BIGORNEAUX	12	LES HUITRES CREUSES FINES DU BASSIN N°3 x6 13 x9 18 x12 24
LES BULOTS	16	LES FAMEUSES HUITRES CREUSES SPÉCIALES DU BASSIN N°2 x6 15 x9 22 x12 29
LE TOURTEAU EN SOLO 400/500gr	21	LES HUITRES GILLARDEAU N°4 x6 20 x9 30 x12 39
LA RONDE DE CREVETTES x10	19	
BUISSON DE LANGOUSTINES x6	23	
1/2 HOMARD <i>façon Bellevue</i>	32	

Dégustation d'huitres

(12 pièces) 35

4 huitres creuses du bassin 3B N°3 • 4 huitres creuses spéciales du bassin 3B N°2 • 4 huitres Gillardeau N°4

L'étal de l'écailler

LE PETIT ARCAÇONNAIS - 35
4 huitres creuses du bassin 3B N°3,
2 moules d'Espagne, 2 palourdes,
2 amandes, bulots,
2 langoustines, 3 crevettes roses

LE TCHANQUÉ - 56
6 huitres creuses du bassin 3B N°3,
2 moules d'Espagnes, 2 palourdes, 2 amandes,
bulots, bigorneaux, 2 langoustines,
3 crevettes roses, 1 tourteau

LA BALADE EN PINASSE - 72
4 langoustines, 4 crevettes roses,
1 tourteau, 1/2 homard

LE PYLA SUR MER - 190
pour 2 personnes
4 huitres creuses du bassin 3B N°3,
4 huitres creuses spéciale du bassin 3B N°2,
4 huitres Gillardeau N°4, 4 moules d'Espagnes
4 palourdes, 4 amandes, bulots, bigorneau
6 langoustines, 8 crevettes roses,
1 homard, 2 tourteaux