



MARDI 21 AOÛT 2018

Menu déjeuner du lundi au vendredi

Entrée & plat ou plat & dessert 43€ et Entrée & plat & dessert 48€

Thon rouge de Méditerranée en "Tataki"
gaspacho de tomates green zebra

Émincé de lotte au gingembre

Melon, menthe fraîche
glace vanille Bourbon

ENTRÉES

Soupe de poisson de roche 16,00

Fricassée de girolles et chipirons en persillade 28,00

Salade de homard bleu tiède, tomates confites, rémoulade de radis 59,00

Thon rouge de Méditerranée brûlé, gaspacho de tomates green zebra 28,00

Foie gras de canard Nantais rôti, rhubarbe confite 38,00

Émincé de dorade royale ceviche marinée au citron vert et dés de saumon fumé
30,00

Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare 19,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes (par pers.) 60,00

Turbot épais vapeur, Bouillon de crevettes au gingembre et herbes 56,00

Médailon de lotte en croûte de sésame, pousse d'épinard 38,00

Sole de Douvre meunière tradition 58,00

Bar "Atlantique" sauvage rôti aux épices douces, et piperade 43,00

Filet de Saint-Pierre poêlé, pommes Annabelle 48,00

CRUSTACÉS

Homard Breton rôti aux herbes et risotto parmesan 65,00

Grosses langoustines rôties, sauce vierge, 65,00

PIÈCE DU BOUCHER

Filet de bœuf Charolais grillé béarnaise pommes sautées 55,00

NOS COMPOSITIONS

PLATEAU DE FRUITS DE MER	85,00
MAREYEUR DE L'ÉCAILLER	148,00
GAMBAS BIO NOSSI-BÉ "LABEL ROUGE"	17,00

COQUILLAGES

MOULES (LES 6)	5,40
PALOURDES (LES 6)	15,60

HÛTRES CREUSES

FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) Barreau	26,70
FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6) Gaec Pattedoie	22,50
SPÉCIALE N°2 (LES 6) Gillardeau	29,10
SPÉCIALE N°3 (LES 6) Gillardeau	23,40
PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6) Gillardeau	22,20
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) Joël Dupuch	29,70

HÛTRES PLATES

BELONS N°1 (LES 6) Cadoret	36,00
-------------------------------	-------

VINS AU VERRE

BLANCS	14CL
SANCERRE 2016 Roger Neveu	8,00
MÂCON LA ROCHE VINEUSE 2015 Dom Olivier Merlin	9,00
LA CROIX CARBONNIEUX 2016 Pessac-Léognan	9,50
CHEVALIER-MONTRACHET GRD CRU 2008 Dom. Etienne Sauzet	37,00

ROUGES

CHINON 2015 LES GRANGES Dom. Betnard Baudry	8,50
ALSACE ROUGE D'OTTROTT 2015 CUVÉE TRADITION Jean-Charles et Stéphane Vonville	8,50
MADEMOISELLE L 2014 Haut-Medoc	9,00
CHÂTEAU HAUT-MARBUZET 2013 Saint-Estèphe	20,00

ROSÉS

MINUTY "PRESTIGE" 2017	9,00
CHATEAU LA COSTE 2017 Coteaux d'Aix-En-Provence	9,00



Tous nos poissons sont sauvages
"Côtes Françaises" excepté les *
Cuisine entièrement faite maison.



FROMAGES

Sélection de fromages 13,90

DESSERTS

*à réserver à la commande **

Feuilleté fin aux abricots et romarin 14,00*

Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 13,50

Crème au citron vert meringuée aux fruits rouges 13,00

Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache 15,00

Rafraîchissement de fruits exotiques, glace coco 13,50

GLACES & SORBETS

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 12,80

vanille bourbon, chocolat noir, moça, caramel beurre salé, pistache, sorbet chocolat, pêche fruits de la passion, pamplemousse, framboise, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte

Panaché de sorbets 12,50

Colonel (sorbet citron vert, vodka) 14,00

Sorbet fraises des bois 15,50

Sorbet pomme-verte, calvados 15,50

Café, Décaféiné 4,00

Infusion 4,95

Thé 5,10

Thé vert 6,10