



**VENDREDI 26 MAI 2017**

**NOS COMPOSITIONS**

MAREYEUR DE L'ÉCAILLER 148,00  
 PLATEAU DE FRUITS DE MER 85,00

**COQUILLAGES**

PALOURDE (LES 6) 15,60  
 MOULES (LES 6) 5,40  
 CLAMS (LA PIÈCE) 2,90

**HÛTRES CREUSES**

BOUDEUSE DE BRETAGNE ( LES 6) 14,40  
 Cote Des Menhirs  
 FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6) 22,50  
 Gaec Pattedoie  
 FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) 26,70  
 Gaec Pattedoie  
 PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6) 22,20  
 Gillardeau  
 SPÉCIALE N°3 (LES 6) 23,40  
 Gillardeau  
 SPÉCIALE N°2 (LES 6) 29,10  
 Gillardeau  
 TSARSKAYA N°2 (LES 6) 27,00  
 Parc Saint-Kerber  
 PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) 29,70  
 Joël Dupuch

**HÛTRES PLATES**

BELONS N°1 (LES 6) 36,00  
 Cadoret  
 PLATE DE CANCALE NO.000 (LES 6) 40,50  
 Parc Saint-Kerber

**VINS AU VERRE**

**BLANCS 14CL**

QUINCY 2016 7,50  
 P. Mardon  
 MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 9,00  
 O. Merlin  
 CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 21,00  
 V. Dauvissat  
 CHASSAGNE MONTRACHET " LES  
 CAILLERETS" 2011 30,00  
 Dom.Fontaine Gagnard

**ROUGES 14CL**

PINOT NOIR 2014 9,00  
 Léon Beyer  
 PESSAC-LÉOGNAN 2014 9,50  
 S.A.S. Haut-Bailly  
 CHATEAU CHASSE SPLEEN 2007 15,00  
 moulis  
 CHATEAU BEYCHEVELLE 2004 22,00  
 Saint-Julien

**ROSÉS 14CL**

MINUTY "PRESTIGE" 2015 8,50  
 Côte de Provence

**Menu à 49€**

*servi uniquement le midi, du lundi au vendredi*

**ENTRÉE**

*Tapas de sardines crues et poivrons*

**PLAT**

*Demi homard bleu rôti, risotto*

**DESSERT**

*Mousse au chocolat*

**ENTRÉES**

*Salade de homard bleu, tomates confites, rémoulade de radis 57,80*

*Asperges blanches des Landes sauce mousseline 25,00*

*Soupe de poissons 16,00*

*Tartare de dorade et saumon\* mariné 24,00*

*Friture de céteaux, sauce tartare 19,00*

*Tapas de sardines crues et poivrons 18,00*

*Queues de langoustines aux aromates 25,50*

*Sardines à l'ancienne à l'huile d'olive des baux 18,00*

*Taboulé de gambas crues marinées "Gambero rosso de Sicile" 28,00*

*Eclade de Couteaux au beurre demi-sel et ciboulette 18,00*

*Ventre et dos de saumon\* fumé aux pommes tapées et rissolées 27,30*

**POISSONS SELON ARRIVAGE**

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

*Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50*

*Pavé de cabillaud purée à l'huile d'olive et lard croustillant 42,00*

*Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,50*

*Filet de barbue sur un méli-mélo d'herbes en vinaigrette de câpres 44,00*

*Médailles de lotte braisée aux oignons fanes 42,00*

*Filet de maigre au citron vert et coriandre feuille 47,50*

*Rouget de petits bateaux poêlé meunière au basilic frais 41,00*

*Sole de petits bateaux meunière 50,00*

*Emincé de lotte aux oignons 44,00*

**CRUSTACÉS**

*Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes 66,50*

*Homard bleu rôti, un beurre au basilic 66,50*

*Langoustines rôties, pistou tomate et pâtes fraîches 49,00*

**PIÈCE DU BOUCHER**

*Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais 46,00*



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



## DESSERTS

*Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat\* 15,50*

*Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 12,50*

*Tarte aux pommes\* 12,50*

*Mousse au chocolat marmelade d'oranges, sorbet passion 14,50*

*Rafraîchissement de fruits exotiques 12,50*

*Framboises 14,00*

*Mousse de crème légère au mascarpone, fraises et pailleté croquant 15,00*

## FROMAGES

*Sélection de fromages 13,90*

## GLACES & SORBETS

*Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 12,80*

*vanille bourbon, chocolat noir, moka, 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 pomme-verte, calvados 15,50*

*Sorbet fraises des bois 15,50*

*à réserver à la commande \**

*Café, Décaféiné 4,00*

*Thé 5,10*

*Infusion 4,95*

*Thé vert 6,10*