



LUNDI 18 JUIN 2018

Menu déjeuner du lundi au vendredi

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

Thon rouge "Tataki" gaspacho de tomates, avocat au curry

\*\*\*

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok

\*\*\*

Millefeuille ou Glace Berthillon

NOS COMPOSITIONS

Table with 2 columns: Dish name and Price. Includes Plateau de fruits de mer (85,00), Mareyeur de l'écailler (148,00), Gambas bio Nossi-Bé "Label Rouge" (17,00).

COQUILLAGES

Table with 2 columns: Dish name and Price. Includes Moules (5,40), Palourdes (15,60), Grosses praires (25,20).

HÙTRES CREUSES

Table with 2 columns: Dish name and Price. Includes Boudeuse de Bretagne (14,40), Fine de claires N°3 (22,50), Fine de claires N°2 (26,70), Papillon spéciale N°5 (22,20), Spéciale N°3 (23,40), Spéciale N°2 (29,10), Perle de l'impératrice (29,70).

HÙTRES PLATES

Table with 2 columns: Dish name and Price. Includes Belons N°1 (36,00).

VINS AU VERRE

Table with 2 columns: Wine name and Price. Includes Blancs: Menetou-Salon Blanc 2017 (8,00), Saint-Véran 2016 (9,00), Chateau Rochemorin 2014 (9,00), Bâtard-Montrachet Grand Cru 2008 (36,00).

ROUGES

Table with 2 columns: Wine name and Price. Includes Chinon 2015 Les Granges (8,50), Alsace Rouge d'Ottrott 2015 Cuvée Tradition (8,50), Mademoiselle L 2014 (9,00), Chateau Beychevelle 2006 (20,00).

ROSÉS

Table with 2 columns: Wine name and Price. Includes Cassis 2017 (8,50), Côtes de Provence Whispering Angel 2017 (9,00).

ENTRÉES

Thon rouge "Tataki", gaspacho de tomates et avocat au curry 28,00

Soupe de poisson de roche 16,00

Maquereau "Brûlé" au carpaccio d'ananas et gelée de vinaigre Tôsa 26,00

Salade de homard bleu tiède, tomates confites, rémoulade de radis 58,00

Tartare de dorade et saumon\* mariné 24,00

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

POISSONS SELON ARRIVAGE

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

Bar "Atlantique" rôti aux épices Orientales, Pleurotes de Panicaut 52,00

Turbot épais rôti, artichauts poivrés dorés et girolles 60,00

Sole de petits bateaux meunière tradition 58,00

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

Filets de rouget Barbet à l'oseille et Couteaux, Jus vierge à la betterave, tomates green zébra confites et fèves 42,00

Raie épaisse à la nage au gingembre et aux herbes 43,00

CRUSTACÉS

Homard bleu rôti, un beurre aux herbes 66,50

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.



## FROMAGES

*Sélection de fromages 13,90*

## DESSERTS

*à réserver à la commande \**

*Tarte fine feuilletée aux pommes\* 14,50*

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

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

*Tarte au citron vert, caramel beurre salé, cœur de meringue 13,50*

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

*Rafraîchissement de fruits exotiques 12,50*

*Framboises 14,00*

## 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 fraises des bois 15,50*

*Sorbet pomme-verte, calvados 15,50*

*Café, Décaféiné 4,00*

*Thé 5,10*

*Infusion 4,95*

*Thé vert 6,10*