



20 Août 2018

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagne contiennent du sulfites, sauf indications contraires.

 Gluten	 Crustacés	 Œufs	 Poissons
 Arachides	 Soja	 Lait	 Fruits à coques
 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Sulfites
 Lupin	 Mollusques		

Fruits de Mer







Coquillages

Grosses praires (les 6)																				
Moules (les 6)																				
Palourdes (les 6)																				


Nos Compositions

Gambas bio Nossi-Bé "label rouge"																					
Mareyeur de l'Écailler																					
Plateau de fruits de mer																					

Huîtres Creuses

Boudeuse de Bretagne (les 6) Cote Des Menhirs																				
Fine de claires n°2 (les 6) Barreau																				
Fine de claires n°3 (les 6) Gaec Pattedoie																				
Papillon spéciale n°5 (les 6) Gillardeau																				
Perle de l'impératrice (les 6) Joël Dupuch																				
Spéciale n°2 (les 6) Gillardeau																				
Spéciale n°3 (les 6) Gillardeau																				
Spéciales n°3 La Rose de Méditerranée Tarbouriech																				

Huîtres Plates

Belons n°1 (les 6) Cadoret																				
Oursins																				
Oursin breton																				

Entrées

Entrées

Émincé de dorade royale ceviche marinée au citron vert

et dés de saumon fumé



Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare



Huîtres Gillaudeau N°2 à la plancha au vinaigre de xérès



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



Saumon fumé impérial tiède au fenouil croquant crème d'aneth



Soupe de poisson de roche



T hon rouge de Méditerranée brûlé, gaspacho de tomates green zébra



Plats

Poissons et Crustacés

Demi Homard grillé aux herbes, salade verte



Émincé de lotte au gingembre



Poissons selon arrivage

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



Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes



Filet de Saint-Pierre poêlé, pommes Annabelle



Médaille de lotte en croûte de sésame, pousse d'épinard



Sole de Douvre meunière tradition



Turbot épais vapeur, Bouillon de crevettes au gingembre et herbes



Crustacés

Grosses langoustines rôties, sauce vierge,



Homard Breton rôti aux herbes et risotto parmesan



Desserts

Fromages

Sélection de fromages



Desserts

Crème au citron vert meringuée aux fruits rouges



Feuilleté fin aux abricots et romarin*



Gelée de pamplemousse au miel et son sorbet



Melon, menthe fraîche glace vanille Bourbon



Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille



Poire caramélisée sur un croustillant aux pépites de chocolat*



Rafraîchissement de fruits exotiques, glace coco



Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache



Tartelette au citron vert, caramel beurre salé et cœur de meringue



Glaces & Sorbets













































Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules



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

Les Vins

Vins Blancs

■ Alsace, Gewurztraminer	Vend. Tardives Weinbach, C. Faller & Filles										
■ Alsace, Pinot Gris	Léon Beyer										
■ Alsace, Riesling	Cuvée Théo, C. Faller & Filles										
■ Bâtard-Montrachet Grand cru	Fontaine Gagnard										
■ Beaune-Champs-Pimont 1er cru	Dom. Jacques Prieur										
■ Biennes-Batard-Montrachet "Grand cru"	Dom. Vincent Girardin										
■ Chablis 1er cru "Vaillons"	Vincent Dauvissat										
■ Chablis grand cru "clos"	François Raveneau										
■ Chassagne Montrachet 1er cru "Les Caillerets"	Dom. Fontaine Gagnard										
■ Chassagne-Montrachet	Dom. Jean Marc Morey										
■ Château Rochemorin	Pessac-Léognan										
■ Châteauneuf du Pape	Château La Nerthe										
■ Chevalier-Montrachet Grand Cru	Dom. Vincent Girardin										
■ Chinon "Les Blancs closeaux"	Pierre et Bertrand COULY										
■ Condrieu	"Chery", Dom. André Perret										
■ Corton Charlemagne Grand Cru	Dom. Rapet Père et Fils										
■ Côte de Nuits-villages	Réserve de la Comtesse, Sylvain Loichet										
■ Côtes du Rhône	E. Guigal,										
■ Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru	Dom. Fontaine-Gagnard										
■ Hermitage	Dom. Jean Louis Chave										
■ Jurançon sec	Chant de Vignes, Dom. de Cauhapé										
■ La croix de carbonnieux	Pessac-leognan										
■ Le Montrachet Grand Cru	Dom. Fontaine-Gagnard										
■ Mâcon La Roche Vineuse	Dom. Olivier Merlin "Vieilles Vignes"										
■ Menetou-Salon	Dom. de Châtenoy, Clément										
■ Mercurey "Le Roc Blanc"	Dom. Michel Briday										
■ Meursault "Les Charmes Dessus"	Dom. Tessier										
■ Meursault 1er Cru	"Les Gouttes d'Or", Dom. Buisson Battault										
■ Meursault 1er Cru "charmes"	Des Comtes Lafon										
■ Montlouis sur Loire	"Remus", Dom. Taille aux Loups, J. Blot										
■ Muscadet Sèvre & Maine sur Lie	Dom. La Hte Fêvrie, C & S Branger										
■ Palette	Château Simone										
■ Patrimonio	Dom. Leccia										
■ Pouilly Fuissé "Sur La Roche"	Olivier Merlin										
■ Pouilly-Fuissé	Château Fuissé, J.J. Vincent										
■ Pouilly-Fumé	Dom. S. Dagueneau & Filles										
■ Puligny Montrachet 1er cru "Le Cailleret"	La Pousse D'Or										
■ Puligny-Montrachet 1er Cru	"Les Folatières", Dom. Étienne Sauzet										
■ Quincy	Dom. Mardon										
■ Rully 1er Cru	"La Fosse", François d'Allaines										
■ Saint-Aubin 1er Cru	"Charmois" Dom. Marc Morey										
■ Saint-Aubin 1er cru "Les Fionnes"	Francois D'Allaines										
■ Saint-Véran	Olivier Merlin										
■ Sancerre	Dom. Roger Neveu										

■ Santenay "Les terrasses de Bievaux" Justin Girardin											SO ₂
■ Vacqueyras "Le Jardin De Noémie" Alain Ignace											SO ₂
■ Viré-Clessé A. Bonhomme, "Vieilles Vignes"											SO ₂
■ Vouvray Le Mont, Dom. Huet											SO ₂

■ Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet																				(S02)	
■ Saint-Estèphe Chateau Calon Segur																					(S02)
■ Saint-Estèphe Cru Classé Château Montrose, 2ème Cru Classé																					(S02)
■ Saint-Julien Château Beychevelle																					(S02)
■ Saint-Nicolas de Bourgueil Dom. Yannick Amirault																					(S02)
■ Sancerre La Bondenotte, Pascal Jolivet																					(S02)
■ Santenay "vieilles vignes" Justin Girardin																					(S02)
■ Saumur-Champigny Ch. de Villeneuve, Chevallier																					(S02)
■ Vosne-Romanée Dom. Robert Arnoux																					(S02)

Vins Rosés

■ Côtes de Provence Minuty Prestige																					(S02)
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------

Vins Doux

■ Muscat de Beauges de Venise																					(S02)
■ Muscat de Frontignan Le Vicomte de La Peyrade																					(S02)

Champagnes aop

■ Barons de Rothschild Extra Brut																					(S02)
■ Bollinger La Grande Année																					(S02)
■ Cristal Roederer																					(S02)
■ Deutz Blanc de blancs																					(S02)
■ Deutz Amour de Deutz																					(S02)
■ Deutz Brut Classic																					(S02)
■ Deutz Brut Rosé																					(S02)
■ Dom Pérignon																					(S02)
■ Moët & Chandon																					(S02)
■ Roederer Brut Premier																					(S02)
■ Ruinart "R"																					(S02)
■ Ruinart Brut Rosé																					(S02)
■ Taittinger Prélude Grands Crus																					(S02)
■ Taittinger Comtes de Champagne																					(S02)
■ Taittinger 2012																					(S02)

Alcools

Apéritifs

Champagne framboise, cassis ou mûre																					(S02)
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------

La coupe de champagne (mag. Deutz)																					(S02)
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------