

SEAFOOD

OYSTERS

	LES 6	LES 9	LES 12
Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon 	16,2	24,3	32,4
Fines n°3 de Normandie par Romain Verneuil	17,4	26,1	34,8
Spéciales n°3 Gillardeau	24	36	48

OYSTERS & SHELLFISH

Shrimps 100gr	9,5
Whelks 150gr (env. 6 pièces)	9,5
Organic shrimps (approx. 150g) 	19,2
1/2 Large Crab	14
Large whole crab (0.650 - 0.800kg)	26
1/2 North American Lobster served cold	27



OYSTER SAMPLING PLATE 34

4 ORGANIC "Quiberon Spéciales N°4" oysters,
4 Normandie "Fines N°3" oysters from R. Verneuil,
4 GILLARDEAU "Spéciales N°3" oysters

SEAFOOD MENUS

Menu Royal 59

1/2 Beau Homard d'Amérique du Nord
4 Belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Fines n°3 de Normandie par R. Verneuil
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
Bulots - Crevettes grises

Menu de l'Ecailler 39

2 Fines n°3 de Normandie R. Verneuil
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
4 Belles crevettes roses BIO
1/2 Tourteau, Bulots

APERITIFS & WHISKIES

Kir Royal au Champagne aoc 12cl	14	Aberlour 10 ans 4cl	14
White wine Kir 10cl	6,5	Jack Daniel's 4cl	12
Glass of Champagne 12cl	14	Scotch Whisky Grant's 4cl	10
Lillet blanc 8cl	7,5	Gin Gordon's, Vodka Eristoff 4cl	10
Lillet Tonic 16cl	9,5	Ricard 2cl	6,5
Blanc ou Rosé		Suze 4cl	6,5
Spritz 14cl	11	Porto 6cl	6,5
Campari, Prosecco, Eau gazeuse		Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann	
Américano Maison 12cl	11		

GREAT MENU

All included 54 HORS boissons 39,5

Apéritif & appetizer

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

to choose from the Menu or the Board

Starters marked with 1 star * +3€ or 2 stars ** +6€

75cl Bottle of wine for two
marked with a #

Mineral water, Coffee or Tea
unlimited

SET LUNCH

Starter + Main course or Main course + Coffee & tiny desserts 21

Starter + Main course + Coffee & tiny desserts 26

de 12h à 19h,

(hors jours fériés, fêtes, et dimanches midi)

Choice of starters

Accras de morue V&M / Friture d'éperlans (ou joëls), sauce tartare /
Soupe de poissons de roche V&M / Crevettes grises / Bulots mayonnaise

Choice of main courses

"Express" sauerkraut / Nîmes-style cod brandade /
Mussel casserole, VM butter /
Traditional farm poultry supreme blanquette /
Vegetarian platter

Coffee with gourmet desserts

KID'S MENU 14

(jusqu'à 12 ans)

Plat au choix / 1 boule de glace ou sorbet / Boisson

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language

 Issu de l'agriculture biologique

Tous nos plats sont fait maison à l'exception des glaces & sorbets.

STARTERS



Smelt (or sand smelt) fry-up sauce tartare	9
V&M Salt cod fritters	9,5
Rockfish soup Vin & Marée	11
Wild king shrimp fritters tandoori sauce	14,5
Salmon tartare with avocado and herbs	16
*On-site smoked salmon blini and sour cream	21
6 Organic Oysters Spéciales n°4, La Belle de Quiberon 	16,2
*Large organic prawns (approx. 150gr) 	19,2

PLATE OF STARTERS TO SHARE

Plate for 2, 3 or more, Per person 12

MAIN COURSES

One side at your choice (extra side +3€)

ORGANIC Nerone black rice, Potatoes mashed in a dough kneading machine with olive oil,
Baby potatoes (plain or pan-fried), Chopped vegetables (steamed or pan-fried),
ORGANIC Lentils / Plain sauerkraut / Homemade fresh fries

Nîmes-style Salt cod brandade, green salad 17

Pan-fried or steamed garden vegetables, ORGANIC lentils,  17
& Jerusalem artichoke crisps

Mussel casserole, Homemade fresh fries and Vin & Marée butter 18,5

Seafood sauerkraut "Vin & Marée" or "Ecailles & Nageoires" 24,5

Large sea-bass fillet a la plancha, butter with dill and salmon roe 26

Two salmon tartare with herbs and seasoning, wasabi pearls and baby potatoes 26

* Scallops a la plancha, Organic Nerone black rice ... and V&M butter 32

Traditional farm poultry supreme blanquette 19,5
(white mushrooms and baby onions)

Butcher's choice, pepper sauce, Baby potatoes (plain or pan-fried) 24

THE FISH TANK (NOT INCLUDED IN THE MENUS)

Royal seafood choucroute "Vin & Marée" 45

Steak & Lobster (Half lobster), baby potatoes (plain or pan-fried) 45

Shelled lobster casserole, Organic lentils, V&M butter 52

Whole grilled or roasted lobster, American or European 52 68

DESSERTS

French custard tart with Norohy organic vanilla from Madagascar 7,5

Mango tartare, mild spices syrup, fresh mint 12

Warm and cold ORGANIC dark chocolate cake ... (10mn cooking), Bourbon vanilla ice
cream 12

Genuine Grand Marnier warm soufflé (12 to 15mn cooking) 14

Our famous Zanzibar Baba with "Clément" rum, for 1 or for 2 14 21

Selection of handmade ice-creams and sorbets, La boule : 3,5
Ice-cream: Salter butter caramel, Chocolate, Bourbon vanilla
Sorbet: Lemon, Raspberry, Passion fruit

Organic homemade strawberry sorbet, La boule :  4

WHITE WINES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# IGP Languedoc, Coteaux d'Enserune Muscat sec, Ensuduna	5,3	18,2	26
# Chardonnay IGP Pays d'Oc, Les Cardounettes			28,5
# IGP Val de Loire Chardonnay, Marquis de Goulaine	5,9	20	28,5
# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrontes, Fantelli	6	20,3	29
Coteaux d'Aix en Provence aop Château Calissanne			29,5
Afrique du Sud Chenin blanc, Vinologist			31
Viognier IGP Pays d'Oc "La Violette", par Jean-Luc Colombo			31
Saint-Bris aoc, Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre	6,6	22,4	32
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			39
IGP Vaucluse, Domaine Dambrun bio par Laurence et Patrick Chêne			49

ALSACE AOC

# Pinot blanc Cuvée Louis Klipfel	6,1	20,7	29,5
Gentil "Gyotaku" Terres d'Etoiles BIO par Christophe Mittnacht			35
Riesling par Léon Beyer			36
Gewurztraminer Réserve par Léon Beyer	9,2	31,5	45

VALLÉE DE LA LOIRE

Anjou aop BIO Le P'Tit Chenin, Cht de la Roulerie, par Ph. et Marie Germain			32
Muscadet Sèvre&Maine/Lie aop Famille Gadais	6,6	22,4	32
Menetou-Salon aoc BIO Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon			37
Pouilly Fumé aoc Domaine de la Loge, David et Hervé Millet	8,6	29,4	42
Pouilly Fumé aoc La Demoiselle de Bourgeois par Henri Bourgeois			52
Quincy aop, cuvée "Tradition" par Florian Mollet			45
Sancerre aoc AB Vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	9	30,8	44
Sancerre aop BIO Alphonse Mellot			56

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône aoc BIO Artésis	6,6	22,4	32
Crozes Hermitage aoc Les Gravières de Jean-Luc Colombo			48
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			74

MAGNUMS

	150CL
Rosé Gris blanc IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand	58
Chablis 1er Cru aoc Fourchaume, Simonnet-Febvre	164
Champagne aoc Drappier, Carte d'Or, Brut	130

RUMS

	2CL	4CL
Don Papa 7 ans (Philippines)	6	12
Ron Diplomatico 12 años Reserva (Vénézuéla)	6	12
Arcane Extraroma 12 ans (Ile Maurice)	6	12
HSE (Habitation St-Etienne) Hors d'âge XO (Martinique)	8	16
Zacapa Centenario Solera 23 (Guatemala)	8	16
Emperor "Pape Clément" (Ile Maurice)	10	19

LIQUEURS

	4CL
Armagnac, Cognac VSOP, Vieille Prune	9,5
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Calvados	9,5
Eau de vie Poire William Vedrenne, Framboise La Duchesse, Mirabelle Vedrenne	9,5
Bas-Armagnac Gelas 8 ans	11

WINE LIST

DROIT DE BOUCHON "CLASSIQUE" 15€ ET SERVICE "EN CARAFE" 25€

WHITE WINES

BOURGOGNE

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Saint-Bris aoc, Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre	6,6	22,4	32
Bourgogne-Aligoté aoc La Chablisienne			34
Petit-Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			37
Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			42
Chablis aoc BIO Dame Nature, La Chablisienne	14	39	49
Chablis 1er Cru aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			64
Chablis 1er Cru Fourchaume aoc Maison Simonnet-Febvre			82
Mâcon Lugny aoc par André Goichot	9	30,8	44
Saint-Véran aoc Les Préludes, par Les Vignerons des Terres Secrètes			46
Mercurey aoc Château de Chamirey, par A&A Devillard			67
Savigny-lès-Beaune aoc, Louis Latour			76
Pernand Vergelesses 1er Cru en Caradeux, Louis Latour			92
Meursault aoc "Les Vireuils", par André Goichot			115
Chassagne-Montrachet aoc par André Goichot			120
Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc Louis Latour			148
Puligny-Montrachet aoc "Les Reuchaux", Domaine Chanzy			110
Puligny-Montrachet 1er Cru aoc "Les Chalumeaux", Louis Latour			120
Corton-Charlemagne Grand Cru aoc, Louis Latour			220

ROSÉ WINES

# IGP Pays d'Oc Les Cardounettes			26
# Cabane du Pyla, VDP de L'Atlantique	5,5	18,9	27
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne			28
Gris Blanc IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand			32
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			39
Minuty Côtes de Provence aoc, Côte Presqu'île			42

WORLD WINES

# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrontes, Fantelli	6	20,3	29
Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof			31
Israël, Mont Hermon Blanc ou Rouge			39
Italie rouge, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ronchi			27,5
Italie, Prosecco DOC Tréviso Brut pétillant, La Gioiosa	6,8	23,1	33

Organic wine

COLD DRINKS

Heineken Pression 25cl		4,5
Kronenbourg 1664 33cl		6
Cidre AB Brut du Patron Coq Toq 33cl		7,8
Heineken Sans Alcool 33cl		6
Coca-Cola, Perrier 33cl		5
Schweppes Indian Tonic, Orangina 20cl		5
Jus de fruits BIO Orange, Pomme, Tomate, Multifruit 25cl		5

WATERS

Vittel		
Perrier fines bulles	50CL	100CL
	5	7,3

RED WINES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# Fitou aoc Domaine Foncalieu "Prestige"			27
Italie rouge, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ronchi			27,5
# IGP Pays d'Oc BIO Les Cardounettes	5,9	20	28,5
Alsace aoc, Pinot Noir par Léon Beyer			42

VALLÉE DE LA LOIRE

# Chinon aoc, Guy Saget			29,5
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon			35
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc, Guy Saget			37
Sancerre aoc vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin			43

BOURGOGNE

Brouilly aoc Château des Tours	7,6	25,9	37
Savigny-lès-Beaune aop BIO, Maison Champy			65
Vosne-Romanée aoc La Croix Blanche, Domaine Chanzy			120

BORDELAIS

# Château de Bordes-Quancard Bordeaux aoc	6	20,3	29
Château du Courlat Lussac Saint-Emilion aoc			39
Château Robin des Moines Saint-Emilion aop BIO			49,5
Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien aoc			59
Clos du Clocher Pomerol aoc			76
Château Prieuré Lichine, Grand Cru Classé Margaux aoc			89

CHAMPAGNE AOC

	12CL	50CL	75CL
J.M Tissier, Reflet de Terre Brut	14	39	54
Drappier Brut Carte d'Or	15	45	65
Drappier brut NATURE sans ajout de soufre, ni sucre ajouté			75
R de Ruinart Brut			98
Ruinart Blanc de Blancs			140
KRUG Grande Cuvée, 170ème Edition Brut			360

COFFEES & TEAS

Café BIO "Massaya" (Costa Rica), Décaféiné		3,6
Double café		4
Double Décaféiné		4
Thés		5
Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe		
Infusions BIO		5
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Rooibos		
Irish Coffee		12

Net prices in euros, taxes and service included.