



20 Mai 2019

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

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires.



Fruits de Mer

Huîtres

Fine de Bretagne Bretagne



À Partager

Planches

Planche de charcuterie de qualité



Planche de fromages affinés



Planche mixte fromages & charcuterie de qualité



Entrées

Entrées

6 Huitres Pleine Mer N°3



Accras de Steven



Artichaut cuit vapeur, oeuf mollet & saumon fumé



Artichaut vapeur, vinaigrette



Asperges Françaises, vinaigrette



Assiette de charcuterie & radis roses



Bouillon Thai aux crevettes



Cake ricotta, salsa verde & légumes grillés



Cassolette d'escargots perigourdine



Caviar d'aubergine & magret fumé



Caviar d'aubergine & thon fumé

































































































Céleris rémoulade, pomme verte & cervelas



Chèvre chaud, miel, noix & pousses épinards



Chevre chaud , salade de betteraves & noix									
Clafoutis chèvre , tomates, courgettes & origan									
Crème d'épinards et feta									
Crème de brocolis & chorizo									
Crème de courgettes et roquette									
Crème de courgettes,gingembre & parmesan									
crème de petits pois & menthe									
Crème de volaille Marie Stuart									
Crème Vichyssoise (pommes de terre , poireaux , poulet)									
croustillant de chevre , figue & miel									
Croustillant de courgette & feta									
Croustillant ricotta , chevre , miel & menthe									
Endives en salade , andouillette croustillante & chaource									
Filet de hareng mariné, pommes vapeur									
Foie gras de canard maison & confiture de saison									
Foie gras de canard maison au torchon , chutney									
Gaspacho , pasteque , concombre & betterave									
Gaspacho aux deux tomates & poivrons									
Gaspacho de concombres & basilic									
Gaspacho de concombres & basilic									
Jambon persillé & lentilles en salade									
La fameuse gratinée à l'oignon									
Les 12 escargots de Bourgogne									
Les accras de steven									
Melon , jambon & mozzarella									
Oeuf Cocotte au Saumon fumé & Ciboulette									
Oeuf mollet Bénédicté									
Oeuf mollet Florentine									
Oeuf mollet taupinel									
Oeuf mollet, Crème de Cresson									
Oeuf Taupinel parfumé à la truffe									
Œufs durs mayonnaise									
Oeufs en Meurette									
Oeufs mimosa au parfum de truffe									
Oeufs Mimosa au thon & sucrine									
Os à moelle, fleur de sel & pain grillé									
Pâté de tête persillée & pickles									
Potage Carmen									
Potage Saint-Germain aux croutons									
Quiche épinards & saumon fumé									
Rémoulade de celeris , pomme verte & cervelas									
Rillettes de sardines , capres & citron confit									
Rillettes de saumon , pain grillé									
Saint Marcellin en croute de noix & lard croustillant									

Salade craquante de gésiers confits , oeufs et croutons									
salade de champignons, roquette & parmesan									
Salade de chou fleur et haddock									
Salade de foies de volaille , xeres et croutons									
Salade de gesiers , chevre , croutons& xeres									
salade de gesiers & confits, au vinaigre de framboises									
Salade de haddock , pomme de terre , betterave & orange									
Salade de Lentilles, Oeuf mollet & jambon blanc									
Salade de mache , betterave & oeuf mimosa									
Salade de quinoa , thon & légumes grillés									
Salade de roquette et parmesan en coque d'artichaut									
Salade frisée, Chorizo & Comté									
Salade Italienne (mozzarella ,jambon de pays , melon)									
Saucisson brioché , sauce Porto									
Saucisson Lyonnais aux pistaches , pommes à l'huile									
Saumon fumé "par nos soins", beurre Borniambuc									
Soupe de lentilles , carottes , patates douces & grenade									
Soupe de patate douce & coco									
Soupe de poissons maison & rouille									
Soupe Tom Yum aux crevettes									
Tarte à la tomate & moutarde									
Tartine Briarde (Brie de Meaux, pommes & oignons)									
Tatin d' endives & chantilly au foie gras									
Tatin d'endives & mesclun									
Velouté Comtesse du Barry & copeaux de haddock									
Velouté de carottes & orange									
Velouté de carottes, curry & coco									
Velouté de céleri rave & pesto de cerfeuil									
Velouté de Champignons aux copeaux de Foie Gras									
Velouté de chou fleur au cumin									
Velouté de cresson									
Velouté de fenouil roti & noisettes									
Velouté de patates douces , carottes & curry									
Wraps Crème d'Avocat & Crevettes									
Wraps poivrons,ricotta & roquette									

Plats

Salades

Légumes Grillés, Burrata & Huile d'olive au Basilic																		
Salade Caesar au saumon fumé																		
Salade d'avocats , orange & crevettes																		
Salade d'endives mâche, poire, Comté & noisettes																		
Salade façon ceviche au saumon fumé, mangue & épinards																		
Salade frisée lardons, croûtons & œuf mollet																		
Salade Océane Saumon, St Jacques, Poulpe & Lieu																		

Viandes

Aiguillettes de canard caramélisées au balsamique																		
Andouillette de Troyes, Grillée sauce moutarde Purée maison																		
Assiette du Rôtisseur (cochon, boeuf , poulet) Purée Maison																		
Bavette polée aux échalottes , purée																		
Belle cote de veau (350 gr), aux échalotes confites purée																		
Belle Entrecote, sauce Bordelaise & os à moelle Frites maison & salade																		
Blanquette de veau à la sauge et au café,pommes vapeur																		
Blanquette de veau en cocotte riz blanc																		
Boudin aux oignons de chez Yves, aux deux pommes																		
Brochette de boeuf sauce choron , pomme au four																		
Brochette de poulet , sauce satay , quinoa .																		
Carbonade de boeuf à la Flamande pommes vapeur																		
Carpaccio de Boeuf, parmesan, roquette & champignons Frites & Salade																		
Carré d'Agneau Rôti , jus au romarin Poêlée Verte																		
Chou farci grande tradition .																		
Cob's salad Bacon,poulet,œuf,avocat , sauce au bleu																		
Cocotte de ris de veau & rognons , petits légumes																		
Cocotte de Rognon de Veau à la Moutarde																		
Colombo de filets de poulets , riz pilaf																		
Confit de canard Rôti aligot de l'Aubrac IGP																		
Crépinette de cochon sauce piquante , riz pilaf																		
Crosse de Gigot à l'Orientale Semoule & Légumes																		
Escalope de veau à la Milanaise , linguines																		
Escalope de veau cordon bleue																		
Estouffade de boeuf Bourguignonne, pommes vapeur																		
Faux filet plancha , frites & bearnaise																		
Filet de bœuf Châteaubriand béarnaise ou flambé au poivre																		
Filet de volaille à la Normande,riz																		
Filet de volaille sauté chasseur																		
Filet mignon de cochon aux deux moutardes. Pommes grenailles																		

Foie de veau du segala en persillade purée maison															
Fricassée de canard Armagnac & poivre vert															
Gigot d'agneau roti à l'ail des ours mitonné aux deux haricots															
Hamburger comme à Cassagnes-Bégonhès															
Hampe de boeuf aux Echalottes confites & truffade															
Hampe de boeuf poêlée aux échalottes															
Joue de boeuf braisée au vin rouge , carottes glacées															
Langue de boeuf sauce piquante & ses légumes															
Lapin braisé aux deux moutardes															
Lasagnes à la Bolognaise maison , salade verte															
Linguine à la Bolognaise															
Longe de cochon roti à l'ail noir, purée															
Macaronis au jambon & parfum de truffes															
Magret de canard , sauce poivre vert purée maison															
Moussaka maison , salade verte															
Paillard de poulet , sauce diable & roquette															
Paillard de poulet , sauce diable & roquette															
Parmentier de canard & mesclun															
Pavé allaiton triple A , jus d'ail noir Pommes boulangeres															
Pavé de boeuf plancha & moutarde violette de Brive gratin Dauphinois															
pavé de boeuf sauce Choron , frites															
Pavé de Cochon roti sauce BBQ , riz Cajun															
Poireaux braisés , Jambon & Vieux Rodez															
Poulet fermier rôti , jus gourmand et purée maison															
Poulet sauté Basquaise, riz															
Roti de veau & sauce au cidre fermier															
Roti de veau & son jus , pommes forestieres															
Salade Caesar (l'authentique)															
Salade Caesar au sumon fumé															
Salade de poule et chorizo à l' Espagnole															
Salade Jules (poulets croustillant , comté , avocats)															
Salade Nicoise (l'authentique)															
Tomate, Thon, artichaut, Anchois, Oeuf, Olives, Poivron, Concombre, Oignon Rouge															
Salade Thai boeuf & crevettes															
Saucisse de L'Aveyron aux lentilles vertes du Puy															
Saucisse de l'Aveyron Grillée Lentilles verte cuisinée															
Saucisse en direct de l'Aveyron aligot de l'Aubrac IGP															
Supreme de poulet aux épinards & abricots , pomme à l'ail															
Tartare de bœuf de Madame Huguette															
Tendron de veau à la Milanaise															
Travers de Cochon sauce BBQ, Purée Maison															

Poissons

Aligot IGP														
Bar en Portfeuille <small>Epinards frais & Sauce Vierge</small>														
Belle sole à la plancha ou meunière														
Blanquette de Julienne à l'estragon														
Bourride Setoise														
Burger de saumon ,sauce crèmeuse au citron , frites														
Cabillaud roti , sauce Bonne femme , purée														
Cabillaud Rôti gratiné au Vieux Rodez														
Cabillaud Rôti, Gratinée au Vieux Rodez <small>Ecrasée de Pommes de terre</small>														
Ceviche de cabillaud ,ananas & leche de tigre														
Choucroute de la mer														
Coulubiatic de saumon, beurre blanc.														
Cuisses de grenouilles <small>purée maison</small>														
Darne de Lieu Jaune, Aïoli & Pommes vapeur														
Daurade Royale flambée au thym														
Dos de cabillaud , sabayon d'herbes <small>polenta croustillante</small>														
dos de cabillaud , sauce Bonne femme														
Dos de cabillaud Argenteuil , frites de polenta														
Duo de poissons poelés , pois gourmands et citronnelle														
Duo de thon et saumon en tartare														
Encornets poelés à la provencale , riz														
Épinards frais, Haricots verts														
Escalope de saumon plancha , sauce Choron														
Escalope de saumon plancha ,beurre Nantais & épinards														
Espadon plancha , salsa verde & pomme Macaire														
Espadon plancha , vinaigrette d'avocat														
Filet de bar au Pineau blanc & poireaux étuvés														
Filet de Daurade, Coulis de Poivron Rouge <small>Linguine</small>														
Filet de merlan au citron vert & fenouil braisé														
Filet de merlan au citron vert & fenouil braisé														
Filets de loup à la poele , sauce Mikado & riz Basmati														
Filets de loup poelés, légumes provençaux														
Fish & Chips, sauce tartare														
Frites maison, Purée maison														
Gratin de Poissons, fondue de Poireaux														
Haddock Poché, Epinards & Beurre Nantais														
Homard rôti <small>beurre fondu, épinards & riz blanc</small>														
Lieu jaune vapeur & guéméné , émulsion de lentilles														
Linguine au saumon & citron														
Linguine aux crevettes & paprika fumé														
Linguine aux Pétoncles fraîches, Ail & persil														
Linguines al vongol														
Maquereau entier , grillé à la moutarde <small>Ecrasé de pommes de terre</small>														
Marmite du pêcheur & petits légumes														
Matelote De Poissons au Vin Rouge														

Médailillon de lotte à la tomate , riz									
Merlan en colère, sauce tartare ,pommes vapeur									
Mesclun									
Minute de thon , beurre soja & gingembre, riz aux legumes									
Morquette , crème de pois chiches & artichauts marinés									
Moules Marinières & frites maison									
Notre choucroute de la mer									
Pavé de colin , émulsion de crustacés frites de patates douces									
Pavé de colin à la " Grenobloise"									
Pavé de colin vapeur & crème citron -ciboulette									
pavé de lieu jaune, poireaux , sauce bonne femme									
Pavé de saumon roti au curcuma & lait de coco.									
Pavé de Thon Peu cuit au Sésame Pomme Pont Neuf & Roquette									
Poulpe poêlé au chorizzo , frites de polenta									
Raie à la Grenobloise , pommes vapeur									
Rascasse Vapeur, Jus de Coquillage & Ail Noir									
Raviole de saumon, étuvé de poireaux , beurre blanc									
Saint-Jacques fraîches à la Provençale									
Skrey roti au chorizo , coulis de poivrons rouges									
Tartare de Saumon Gravlax Frites maison & mesclun									
Vitello tonato & risotto asperges vertes									
wok de légumes aux crevettes									

Pâtes

Coquillettes de mon Enfance Jambon blanc & Comté									
Linguine Alfredo									
Linguine au saumon									
Linguine aux légumes cuisinés									
Macaroni de Marie-Jeanne au jus de viande et bœuf confit									
Penne Pesto, Vieux Rodez & Noisettes									
Tortellini Ricotta, Epinards & Copeaux de Jambon									

Végétariens

Cannellonis chèvre et épinards									
Chakchouka et son oeuf									
Farfalle , pesto basilic & pleurottes poelées									
Fenouil roti , épinards & oeufs au four									
Lasagne maison au chèvre frais & épinards									
Linguine Primavera									
Linguine tomate & basilic									
Salade cuisinée crue & végétalienne									

Croques

Croque Madame jambon, fromage, œuf									
Croque Monsieur jambon, fromage									

Desserts

Fromages

Comme un plat... Une grande planche de fromages & mesclun

Cantal Entre Deux - Bleu au Lait de Bufflonnes

Comté - Piastrellou - Brie de Meaux

L' assiette de 3 fromages affinés

Desserts

Ananas Poêlé, Marasquin & Sorbet Mangue

Ananas rôti à la badiane et vanille

Assiette de fruits rouges & mousse de fouace

Assiette de fruits rouges, sucre ou chantilly

Bananes flambées maison

Brioche maison façon pain perdu glace caramel & chantilly

Café gourmand « Flottes »

Carrot Cake Maison au curcuma

Chou fraises & chantilly

Clafoutis gourmand aux pommes & miel

Compote pommes -rhubarbe & financier thé Matcha

Coupetado (brioche perdue , pruneaux , mousse caramel)

Crème au œuf vanille (Formule)

Crème brûlée à la pistache

Crème brûlée à la vanille

Crème brûlée pralinée

Crème Caramel et Chantilly " Beau rivage "

Crêpes maison, 3 pièces

sucre ou chocolat ou caramel beurre salé ou sirop d'érable

Crêpes Suzette au Grand-Marnier

Crumble ananas , vanille & rhum ambré

Crumble pommes & glace vanille

Dacquoise au pralin

Délice choco-marrons de paques

Duo de fromages

Eclair au chocolat maison

Faisselle aux éclats de Noisettes & Miel

Fondant chocolat , crème anglaise

Foret noire maison

Fraises confites au citron vert , glace vanille

Fraises Melba

Fraisier maison crème mousseline

Fruits rouges & sabayon, gateau huile d'olive

Gateau de semoule & raisins confits au rhum

Gateau tout chocolat & crème Anglaise vanille

Iles Flottantes et crème coco

Irish Coffee

La Williamine sorbet poire arrosé d'alcool de Poire de Marcel Michel

Mi-cuit chocolat praliné & glace noisettes

Mille feuille à la vanille								
Mousse fromage blanc, crème de marrons & Spéculoos								
Notre coupe after eight .								
Notre lemon curd meringué								
Notre Mousse au Chocolat Gourmande Cacao 64 %								
Pavlova creme vanille & fraises guariguette								
Poelée de pommes au calvados & glace caramel								
Pot au chocolat et Financier gourmand								
Profiteroles glace vanille, chocolat chaud								
Riz au lait aux "Senteurs de Vanille"								
Saint Honoré Maison								
Salade d'Orange, Cannelle & Grenade								
Tarte Normande aux pommes								
Tarte chocolat & mousse café								
Tarte des Des demoiselles Tatin, crème Fraîche								
Tarte Maison aux Pommes, glace vanille								
Tarte pomme & rhubarbe								
Tartelette aux fraises								
Tiramisu (l'original)								
Tiramisu aux fraises								

Glaces

Glace, la boule vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, rhum raisin, barbe à papa								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Formule Enfant

Menu de Lou et les autres petits choux (-12 ans) Hamburger ou Fish and Chips ou Pâtes au jambon Frites maison ou Purée maison ou Haricots verts Crêpes au sucre ou Mr Freeze 1/4 d'eau minérale ou Soda								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Breakfast & Brunch









Formules

Le Brunch Café, Thé, Chocolat, Café crème Croissant & pain grillé, beurre & confitures Fruits pressés au choix + Fruit frais & Yaourt Œufs à votre convenance								
Le Gavroche Café, Thé, Chocolat, Café crème Croissant & pain grillé, beurre & confitures Fruits pressés au choix Œufs à votre convenance								
Le Titi Parisien Café, Thé, Chocolat, Café crème Croissant & pain grillé, beurre & confitures Fruits pressés au choix								

Viennoiseries

Croissant								
Pain au chocolat								
Pains grillés, baguette & Poilâne beurre demi sel & confitures								

3 Œufs à votre convenance

Au plat ou Brouillés														
Omelette Fromage ou Jambon de Paris														
Omelette Mixte jambon et fromage														
Omelette Nature														
Omelette Royal jambon, fromage, champignons			