

Nos Plateaux

Assiette du Mareyeur

3 Pleine mer, 3 Fines n°3,
3 crevettes roses, bulots, 2 langoustines



Plateau Bleu

3 Pleine Mer n°3, 3 Fine n°3,
3 Speciale Gillardeau n°3, 3 Belon n°2



Plateau Cambon (1 personne)

1/2 Tourteau, Crevettes roses (la portion),
3 Langoustines, 1/2 Homard, 3 Pleine Mer,
3 Fine n°3, 3 Speciale Gillardeau n°3,
3 Belon n°2, Bulots (la portion)



Plateau Flottes (2 personnes)

1 Tourteau, Crevettes roses (la portion),
6 Langoustines, 1 Homard, 6 Pleine Mer n°3,
6 Fine n°3, 6 Speciale Gillardeau n°3,
6 Belon n°2, Bulots (la portion)



Plateau Rouge

1/2 Tourteau, Crevettes roses (la portion),
3 Langoustines, 1/2 Homard



Plateau Royal

Le plateau flottes + caviar 30gr
+ saumon fumé Maison



À Partager

Planches

Anchois de Cantabrie Codesa- Serie Oro 48gr

dodus, confits, entièrement désarêtés



Chiffonnade de Jambon de Pays Eleveur Gilles Pecastaing



Mini Sardines à l'huile d'olive Vigilante-Centenario, 115gr

très tendance et à déguster telles quelles,
pêchées au large des côtes espagnoles



Planche de charcuterie En direct de nos régions

Eleveur Gilles Pecastaing



Planche de fromages affinés



Planche mixte fromages & charcuterie de qualité



Ventreche de Bonite Serrats-Bermeo 115gr

Meilleure partie du thon, d'une onctuosité envoûtante



Entrées

Entrées

12 Escargots de Bourgogne en Persillade										
6 escargots de Bourgogne										
6 Huitres Pleine Mer N°3										
6/12 escargots de Bourgogne										
Avocado Toast, Chèvre frais & Betterave										
Avocat aux crevettes, sauce cocktail										
Carpaccio de Thon Citron vert & Roquette										
Carpaccio de tomate, Straciatella et Roquette										
Chiffonade de Jambon Cru "Prince Noir de Biscay"										
Chiffonade de Jambon de Pays Eleveur Gilles Pecastaing										
Crevettes panko, sauce aigre -douce										
Foie gras de canard Maison Chutney du moment										
Gaspacho de Fèves & Topinambour Chèvre frais										
Gratinée à l'oignon la fameuse !										
Œufs durs mayonnaise "ASOM 2011"										
pot de fromage de chèvre frais aux herbes & echalotes										
Pot de Tarama Blanc & Pain Grillé										
Saumon fumé Maison Chantilly au citron										
Vinaigrette										

Plats

Salades

Notre Salade Caesar au poulet grillé & œuf mollet										
Salade Auvergnate pomme sautée, Cantal entre deux, œuf dur, jambon de Pays & noix										
Salade de Chèvre frais Haricot vert, Champignon, noisette & Chèvre frais										
Sauce caesar										
Vinaigrette										

Viandes

Assiette du Rôtisseur , purée										
Belle sole , sèche ou meunière , épinards frais										
carpaccio de gambas blanche & poêlée verte										
Cavalier de "boeuf haché minute " oeuf & frites maison										
Ceviche de Daurade Tagliatelles de Courgettes										
Cheeseburger "Flottes", Comté & Lard grillé										
Crevettes sauce saté, poêlée de légumes										
Cuisse de Canard confite dans sa graisse aligot de l'Aubrac										
daurade royale flambée au thym , riz sauvage										
filet de bar poêlé , sauce vierge & ratatouille										
Filet de bœuf Châteaubriand béarnaise ou flambé au poivre, frites maison										
filet de poulet sauce satay , riz										
filet de rascasse & coulis de poivrons , poêlée verte										
Filet de Volaille Froid, Mayonnaise Salade de Haricots verts										
Jambon grillé sauce porto , courgettes poêlées										
Linguine au saumon fumé										
maquereau rôti , sauce vierge & pommes au paprika fumé										
Pavé de saumon froid à la Parisienne										
Poulet fermier rôti, purée										
Raviole de lieu noir , épinards & beurre Nantais										
Roti froid de Rumsteack Macédoine de légumes										
Saucisse de l'Aveyron aligot de l'Aubrac										
Saucisse de l'Aveyron rôtie Purée Maison										
Tartare de bœuf "Flottes" frites & salade, Haché sur place à la minute										
Tartare de Boeuf à l'Italienne Frites Maison & salade										
Travers de porc mariné aux deux moutardes Purée Maison										
Vitello Tonnato, Frites Maison										

Poissons

Aligot										
Belle Sole sèche ou meunière, épinard frais										
Carpaccio de Gambas Blanche Poêlée Verte										
Cuisses de grenouilles en persillade, purée maison										
Daurade Royale Flambée au Thym Riz Sauvage										
Épinards frais, Haricots verts										
Filet de Bar Poêlé sauce vierge vinaigrée & Ratatouille										
Fish & Chips, sauce tartare										
Frites maison, Purée maison										
Homard Grillé & épinard frais Homard entier environ 500 gr										
Lobster Roll, Frites Maison										
Mesclun										
Pavé de Saumon Froid à la Parisienne										
Steak de Thon Grillé Epinard et concassé de tomate										

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



Vins rouges

Bordelais

■ Château Branaire-Ducru



■ Château La Mission Haut-Brion



■ Château Lascombes

 2nd cru Classé-Château Lascombes

■ Connétable Talbot

 Second vin du Château Talbot

■ L'harmonie de Fondbadet 2018



■ Le Petit Cheval

 Château Cheval Blanc

■ Pichon Comtesse 2018

 Réserve de la comtesse

Bourgogne

■ Pommard 1er Cru aoc

 Les Poutures-François Buffet

■ Volnay 1°cru AOC

 Les Grands Champs-Domaine Piguët-Chouët

Jéroboams

Jéroboams

■ **Château Siran** Margaux AOC

SO₂