



1 Décembre 2021

## 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   

Nos Plateaux

**Plateau Flottes** (2 personnes) 

1 Tourteau, Crevettes roses (la portion), 6 Langoustines, 1 Homard, 6 Pleine Mer n°3, 6 Fine de Bretagne 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 Breton

**Plateau Royal**  

Le plateau flottes + caviar 30gr + saumon fumé Maison

### À Partager

Planches

**Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive** Bellota-Bellota 

**Anchois marinés "Boquerones"** Bellota-Bellota 

**Chiffonnade de Bœuf Séché d'Aubrac Maison Conquet** 

**Chiffonnade de Jambon "Extra" Maison Conquet** 

**Mini sardines à l'huile d'olive** Bellota-Bellota 

**Planche de charcuterie de qualité Maison Conquet** 















































**Planche de fromages affinés** 

**Planche mixte** fromages & charcuterie de qualité  

**Ventrèche de thon blanc germon** Bellota-Bellota 

## Entrées

### Entrées

<b>6 Escargots de Bourgogne</b>											
<b>6 Huitres Fine de Bretagne</b>											
<b>6 Huitres Pleine Mer N°3</b>											
<b>Caviar de Neuvic-Baerii Signature 30gr</b>											
<b>céleri rémoulade</b>											
<b>Chiffonnade de Jambon de Pays de chez Conquet</b> Monts Lagast -Cassagne Begonhes											
<b>Foie gras de canard Maison au torchon</b> Confiture d'échalote											
<b>La fameuse gratinée à l'oignon</b>											
<b>Les 12 escargots de Bourgogne</b>											
<b>Oeuf mollet taupinel</b>											
<b>Œufs durs mayonnaise "ASOM 2012"</b>											
<b>Poireaux &amp; vinaigrette au xeres</b>											
<b>Potage Parisien</b>											
<b>Quiche chèvre &amp; épinards</b>											
<b>Salade d'endives au roquefort &amp; noix</b>											
<b>Saumon fumé Maison</b> Chantilly à l'aneth											
<b>Soupe de Poisson Maison</b> Rouille et Croûtons											
<b>Soupe de pommes de terre , saumon fumé &amp; comté</b>											
<b>Velouté de courge , orange &amp; vanille</b>											

## Plats

### Salades

<b>Notre Salade Caesar au Poulet Grillé &amp; Oeuf mollet</b>											
<b>Salade Auvergnate</b> Pommes Sautées, Cantal, Oeuf dur, Jambon Aveyron, noix											
<b>Salade Avocado</b> Toast, avocat, saumon fumé, courgettes, radis, roquette, pignons											
<b>Salade Lou</b>											

# Viandes

Belle cote de Veau à la crème et champignons																			
Blanquette de veau grande Tradition , riz																			
Bourride à notre façon, petits légumes																			
Brandade de poisson & son mesclun																			
Burger au thon croustillant , frites maison																			
Cassoulet Maison																			
Cheeseburger Flottes frites maison																			
Cochon de Lait Mariné, Laqué au Miel Purée Maison																			
Colombo de cochon & ses légumes confits																			
Confit de canard de Chalandray aligot de l'Aubrac IGP																			
Coquilles Saint-Jacques,étuvée de poireaux & hollandaise																			
Cuisses de grenouille en persillade , purée maison																			
Daurade en croute de sel au vadouvan poelée d'automne																			
Filet de bœuf Châteaubriand béarnaise ou flambé au poivre																			
Gratin de lieu aux épinards																			
Lasagnes viande de grisons & épinards																			
Le Tartare de bœuf de chez "Flottes"																			
Le veritable cheeseburger , frites maison																			
Linguine aux crevettes , paprika & petits pois																			
Moules marinieres , frites maison																			
Onglet de veau cuit à la poele & moutarde de Meaux																			
Papillotte de saumon & chutney de mangues au curry																			
Pavé de boeuf poelé , Bearnaise & frites maison																			
Poulet fermier "label rouge"rôti Purée maison																			
Risotto de sot l'y laisse & petits pois																			
Roti de boeuf Aubrac & purée volcan																			
Saucisse de l'Aveyron, aligot de l'Aubrac Salade Mesclun																			
Tourte de canard aux champignons & mesclun																			

## Poissons

<b>Aligot IGP</b>													
<b>Belle Sole Française à la plancha ou meunière</b>													
<b>Cabillaud vapeur</b> Pesto de Fanes & purée de carotte													
<b>Crevettes poelées ail &amp; gingembre , ris Basmati</b>													
<b>Cuisses de grenouille en persillade , purée maison</b>													
<b>Épinards frais, Haricots verts</b>													
<b>Faux-filet roti &amp; poelée de haricots verts Franciliens</b>													
<b>Fish &amp; Chips, sauce tartare</b>													
<b>Frites maison, Purée maison</b>													
<b>Haddock poché épinard</b>													
<b>Homard Bleu Grillé, Beurre rouge &amp; épinards frais</b> Homard entier environ 700 gr													
<b>Merlan en colere , sauce tartare &amp; pommes vapeur</b>													
<b>Mesclun</b>													
<b>Pavé de lieu roti , moutarde ancienne &amp; étuvé de poireaux</b>													
<b>Pavé de Saumon fumé mi-cuit</b> Poêlée verte & émulsion de petits pois													
<b>Poitrine de cochon rotie &amp; navets glacés</b>													
<b>Poulpe du Portugal</b> Persillé, ail, pommes de terres frappées													
<b>Raviole de lieu, poireaux &amp; beurre blanc</b>													
<b>Saumon froid , mayonnaise à la Parisienne</b>													
<b>Tartare de haddock et saumon , frites maison</b>													

## Pâtes

<b>Conchiglioni "Marie-Jeanne"</b>													
<b>Coquillettes de mon Enfance</b> Jambon blanc & Comté													
<b>Gratin de Macaroni au Comté 18 Mois</b> & sa Salade Verte													

## Croques

<b>Croque Madame</b> jambon, fromage, œuf													
<b>Croque Monsieur</b> jambon, fromage													
<b>Croque Parisien</b> Champignons de paris, emmental													

## Desserts

### Fromages

<b>Comme un plat...</b> Une grande planche de fromages & mesclun Cantal Entre Deux - Bleu au Lait de Bufflonnes Comté - Piastrellou - Brie de Meaux													
<b>L' assiette de 3 fromages affinés</b>													
<b>Tiramisu Maison</b>													

## Desserts

<b>Café gourmand « Flottes »</b>										
<b>Clafoutis aux pommes</b>										
<b>Crème au chocolat , orange &amp; tonka</b>										
<b>Crème brûlée à la vanille</b>										
<b>Crêpes maison, 3 pièces</b> sucre ou chocolat ou caramel beurre salé ou sirop d'érable										
<b>Crêpes Suzette au Grand-Marnier</b>										
<b>Forêt noire de chez "Flottes"</b>										
<b>Gateau de crepes &amp; confiture de fraises</b>										
<b>Irish Coffee</b>										
<b>Mousse au chocolat à l'ancienne</b>										
<b>Paris-brest maison</b>										
<b>Profiteroles</b> glace vanille, chocolat chaud										
<b>Riz au lait Diplomate</b>										
<b>Tarte Bourdaloue aux poires</b>										
<b>Tarte des Demoiselles Tatin , creme fraiche</b>										

## Glaces

<b>Glace, la boule</b> Vanille bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Café pur Arabica, Caramel beurre & sel de Guérande, Pistache de Sicile, Rhum des Antilles & raisin.										
<b>Tartelette chocolat , pistaches &amp; framboises</b>										

## Formule Enfant

<b>Menu de Lou</b> et les autres petits choux (-12 ans) Hamburger, Fish and Chips, Pâtes au jambon, Poulet ou Jambon purée. Frites maison ou Purée maison ou Haricots verts. Crêpes au sucre ou 1 boule de glace ou sorbet au choix ou Mousse au chocolat. 1/4 d'eau minérale ou Soda										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Breakfast & Brunch









### Formules

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

## Viennoiseries

<b>Croissant</b>										
<b>Pain au chocolat</b>										
<b>Pains grillés, baguette &amp; Poilâne</b> beurre demi sel & confitures										

### 3 Œufs à votre convenance

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