



MERCREDI 23 MAI 2018

NOS COMPOSITIONS

PLATEAU DE FRUITS DE MER	85,00
MAREYEUR DE L'ÉCAILLER	148,00
GAMBAS BIO NOSSI-BÉ "LABEL ROUGE"	17,00

COQUILLAGES

MOULES (LES 6)	5,40
PALOURDES (LES 6)	15,60
GROSSES PRAIRES (LES 6)	25,20

HÛTRES CREUSES

BOUDEUSE DE BRETAGNE ( LES 6)	14,40
<small>Cote Des Menhirs</small>	
FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6)	22,50
<small>Gaec Pattedoie</small>	
FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6)	26,70
<small>Pascal BREUIL</small>	
PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6)	22,20
<small>Gillardeau</small>	
SPÉCIALE N°3 (LES 6)	23,40
<small>Gillardeau</small>	
SPÉCIALE N°2 (LES 6)	29,10
<small>Gillardeau</small>	
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6)	29,70
<small>Joël Dupuch</small>	
TSARSKAYA N°N 2 (LES 6)	22,20
<small>Parcs Saint-Kerber</small>	

HÛTRES PLATES

BELONS N°1 (LES 6)	36,00
<small>Cadoret</small>	

VINS AU VERRE

14CL

BLANCS

MENETOU-SALON BLANC 2017	8,00
<small>P. Clément</small>	
SAINT-VÉRAN 2016	9,00
<small>Olivier Merlin</small>	
JURANÇON SEC 2016	10,00
<small>Chant des Vignes, Dom. de Cauhapé</small>	
BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2008	36,00
<small>Etienne Sauzet</small>	

ROUGES

MENETOU SALON 2015	8,50
<small>P.Cément</small>	
ALSACE ROUGE D'OTTROTT 2015 CUVÉE TRADITION	8,50
<small>Jean-Charles et Stéphane Vonville</small>	
MADEMOISELLE L 2014	9,00
<small>Haut-Medoc</small>	
SANTENAY (VIEILLES-VIGNES) 2015	11,50
<small>Justin Girardin</small>	
CHATEAU BEYCHEVELLE 2006	20,00
<small>Saint-Julien</small>	

ROSÉS

MINUTY "PRESTIGE" 2016	8,50
<small>Côte de Provence</small>	

Menu déjeuner du lundi au vendredi

Entrée & plat ou plat & dessert 43€ et Entrée & plat & dessert 48€

Saumon fumé tiède au fenouil croquant

\*\*\*

Sauté de lotte avec oignons blondis au wok

\*\*\*

Rafraîchissement de fruits exotiques, meringue en mikado

ENTRÉES

Salade de homard bleu, tomates confites, rémoulade de radis 58,00

Soupe de poisson de roche 16,00

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

Filet de Maquereau "Brûlée" au carpaccio d'ananas et gelée de vinaigre Tōsa 26,00

Thon rouge "Tataki", gaspacho de tomates et avocat au curry 28,00

Asperges vertes vinaigrette aux truffes noires, œuf mollet bio 39,00

Dorade royale en sashimi marinée au citron vert et dés de saumon fumé 29,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes (par pers.) 60,00

Filets de rouget à l'oseille, tomates green zébra confites et fèves 38,00

Dos de Cabillaud de ligne à la marinière, asperges blanches 43,00

Raie épaisse à la nage au gingembre et aux herbes 43,00

Filet de Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Bar "Atlantique" rôti aux épices Orientales, Pleurotes de Panicaut et cebettes 48,00

Sole de petits bateaux meunière tradition 55,00

Gros tronçon de turbot rôti, asperges vertes gratinées 60,00

Médailon de lotte en croûte de sésame, une tombée d'épinard 46,00

CRUSTACÉS

Homard bleu rôti, un beurre aux herbes 66,50

PIÈCE DU BOUCHER

Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais 46,00



Tous nos poissons sont sauvages "Côtes Françaises" excepté les \* Cuisine entièrement faite maison.



## FROMAGES

*Sélection de fromages 13,90*

## DESSERTS

*Tarte fine feuilletée aux pommes\* 14,50*

*Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat\* 15,50*

*Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 12,50*

*Tarte au citron vert, caramel beurre salé, cœur de meringue 13,50*

*Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache 15,50*

*Mousse de crème légère au mascarpone, framboises et pailleté croquant 15,00*

*Rafraîchissement de fruits exotiques 12,50*

*Framboises 14,00*

*à réserver à la commande \**

## GLACES & SORBETS

*Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 12,80*

*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*

*Panaché de sorbets 12,50*

*Colonel (sorbet citron vert, vodka) 14,00*

*Sorbet fraises des bois 15,50*

*Sorbet pomme-verte, calvados 15,50*

*Café, Décaféiné 4,00*

*Thé 5,10*

*Infusion 4,95*

*Thé vert 6,10*