



SAMEDI 20 OCTOBRE 2018

NOS COMPOSITIONS

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

COQUILLAGES

CLAMS (LA PIÈCE)	2,90
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
-------------------------------	-------

Cote Des Menhirs

FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6)	22,50
-----------------------------	-------

Gaec Pattedoie

FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6)	26,70
-----------------------------	-------

Barreau

PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6)	22,20
-------------------------------	-------

Gillardeau

SPÉCIALE N°3 (LES 6)	23,40
----------------------	-------

Gillardeau

SPÉCIALE N°2 (LES 6)	29,10
----------------------	-------

Gillardeau

TSARSKAYA N°2 (LES 6)	27,00
-----------------------	-------

Parc Saint-Kerber

PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6)	29,70
--------------------------------	-------

Joël Dupuch

LA ROSE DE MÉDITERRANÉE N°3 (PIÈCE)	6,00
-------------------------------------	------

Étang de Thau Tarbouriech

HÛTRES PLATES

BELONS N°2 (LES6)	30,00
-------------------	-------

Cadore

OURSINS

OURSIN BRETON	8,50
---------------	------

OURSIN ISLANDAIS	6,50
------------------	------

VINS AU VERRE 14CL

BLANCS

SANCERRE "LE ROC" 100% SILEX 2015	10,50
-----------------------------------	-------

Pascal JOLIVET

MÂCON LA ROCHE VINEUSE 2016	9,00
-----------------------------	------

Dom Olivier Merlin

CHATEAU ROCHEMORIN 2014	9,00
-------------------------	------

Pessac-Léognan

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2007	32,00
----------------------------------	-------

Fontaine Gagnard

CÔTE DE NUITS-VILLAGES 2012	15,00
-----------------------------	-------

Sylvain Loichet

ROUGES

MENETOU-SALON 2017	9,00
--------------------	------

Dom. de Châtenoy, Clément

SANTENAY (VIEILLES-VIGNES) 2016	10,50
---------------------------------	-------

Justin Girardin

MADMOISELLE L 2014	9,00
--------------------	------

2ème vin du CHT. La Lagune

BARON DE BRANE 2012	14,00
---------------------	-------

Margaux

ROSÉS

MINUTY "PRESTIGE" 2017	9,00
------------------------	------

CHATEAU LA COSTE 2017

Coteaux d'Aix-En-Provence	9,00
---------------------------	------

Menu déjeuner du lundi au vendredi

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

Friture de céteaux "Atlantique",

*Bonite de ligne brulée "Tosa Zu"
cébettes et chips d'ail*

Salade aux trois tomates et poulpe

Salade aux trois tomates, Burrata au basilic

Bonite "TOSA ZU" chips d'ail

Merluchon de ligne frit sauce tartare,

salade de mesclun

ENTRÉES

Salade de homard bleu, tige de tomates confites, rémoulade de radis 59,00

Dos de Cabillaud aux épices douces,

Salade aux trois tomates, Burrata au basilic 18,00

Fricassée de homard aux épices douces

Fricassée de crevettes et pinottes en persillade 28,00

Millefeuille ou Glace Berthillon

Foie gras de canard Nantais rôti, aux coings confits 38,00

Soupe de poisson de roche 16,00

*Émincé de dorade royale ceviche marinée au citron vert et dés de saumon fumé
30,00*

Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare 19,00

Fricassée de girolles et poulpes en persillades 28,00

Friture de céteaux "Atlantique", 19,00

Bonite de ligne brulée "Tosa Zu" cébettes et chips d'ail 28,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

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

Bar Atlantique aux épices, choux "Pack-choi" au romarin 45,00

*Saint-Pierre rôti entier, servi pour deux personnes, sauce vierge, mousseline de
pomme de terre (par pers) 43,00*

Grosse Sole de Douvres meunière tradition 58,00

Rouget Barbet rôti entier, coco Paimpolais au curcuma 32,00

Pavé de saumon grillé Béarnaise, tomates provençales 23,00

Merluchon de ligne sauce tartare salade mesclun 24,00

Bar Atlantique rôti, tempura de pleurotes, potiron 48,00

Merluchon de ligne frit, sauce tartare, salade de mesclun 26,00

CRUSTACÉS

Homard Breton grillé aux herbes et risotto parmesan 65,00

Homard à l'Armoricaine 65,00

PIÈCE DU BOUCHER

Filet de bœuf du Limousin grillé Béarnaise, pommes sautées 55,00



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



FROMAGES

Sélection de fromages 13,90

DESSERTS

*à réserver à la commande **

Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 13,50

Crème au citron vert meringuée aux fruits rouges 13,00*

Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache 15,00*

Rafraîchissement de fruits exotiques et fruits rouges, glace coco 13,50*

Feuilleté aux figues de Solliès au café 15,00*

GLACES & SORBETS

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 12,80

vanille bourbon, chocolat noir, moça, 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 pomme-verte, calvados 15,50

Café, Décafeiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10