15 Novembre 2018

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

Tous nos vins et champagne contiennent du sulfites, sauf indications contraires.

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques

Fruits de Mer

Coquillages

	Crustacés	Poissons	Mollusques
Clams (la pièce)			✓
Grosses praires (les 6)			✓
Moules (les 6)			✓
Palourdes (les 6)			✓

Nos Compositions

	Crustacés	Poissons	Mollusques
Gambas bio Nossi-Bé "label rouge"	✓		
Langoustine fraîche vapeur (la pièce)	✓		
Langoustine tiède vapeur (6pièces)	✓		
Mareyeur de l'Écailler	✓		✓
Plateau de fruits de mer	✓		✓
Plateau du DÔME	✓	✓	✓

Huîtres Creuses

	Mollusques
Boudeuse de Bretagne (les 6) Cote Des Menhirs	✓
Fine de claires n°2 (les 6) Barreau	✓
Fine de claires n°3 (les 6) Gaec Pattedoie	✓
Papillon spéciale n°5 (les 6) Gillardeau	✓
Perle de l'impératrice n°2 (les 6) Joël Dupuch	✓
Spéciale n°2 (les 6) Gillardeau	✓
Spéciale n°3 (les 6) Gillardeau	✓

Huîtres Plates

	Mollusques
Belons n°1 (les 6) Cadoret	✓
Belons N°2 (les6) Cadoret	✓

menuonline.fr / Droits réservés

Oursins

Oursin breton	
Oursin Islandais (la pièce)	

Entrées

Entrées

Carpaccio de dorade royale marinée au citron vert et dés de saumon fumé	
Ceviche de Barbue au citron vert	
Croustillant d'huîtres chaudes Gillardeau N°3 aux aromates	
Fricassée de cèpes frais en persillade	
Fricassée de chipirons et girolles en persillades	
Fricassée de Chipirons et Girolles en persillade	
Fricassée de girolles,	
Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare	
Huîtres Gillardeau N°2 à la plancha au vinaigre de xérès	
Poulpe sauté aux épices, trois tomates	
Salade aux trois tomates, Burrata au basilic	
Salade de homard bleu tiède, tomates confites,rémoulade de radis	
Salade de poulpe aux trois tomates	
Saumon fumé impérial tiède au fenouil croquant crème d'aneth	
Soupe de poisson de roche	
Soupe de poissons de roches	
Tartare de dorade et saumon* mariné	
Tataki de Bonite de ligne dans un bouillon froid Tosazu	
Tataki de Bonite de ligne "dans un bouillon froid" Tosazu	

Plats

Poissons et Crustacés

Demi Homard grillé aux herbes, salade verte	
Émincé de lotte au gingembre	
Fricassée de homard aux épices douces mousseline de pommes de terre	
Lieu Jaune sauce vierge mousseline de pomme de terre	
Lotte à la vapeur bouillon de crevettes au gingembre et herbes	
Médaillon de lotte en croûte de sésame, pousse d'épinard	
Pave de saumon d'Ecosse grillé béarnaise, risotto	
Rouget Barbet rôti, épinards et curry	

menuonline.fr / Droits réservés

Poissons selon arrivage

Bar "Atlantique" sauvage rôti aux girolles,

Bar Atlantique rôti, tempura de pleurotes, potiron et
cœur d'endives rouges braisées

Belle Sole de Douvres meunière tradition

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes

Daurade royale rôtie, coco Paimpolais au curcuma

Dorade Royale rôti,coco Paimpolais au curcuma

Dos de Cabillaud aux épices douces, dans son velouté de potiron

Filet de Saint-Pierre poêlé, pommes Annabelle

Filet de Turbot de Bretagne rôti, pommes Annabelle

Filet de turbot poêlé, pommes Annabelle

Filet de Turbot rôti aux épices, tempura de pleutotes, velouté de potiron

Médaillon de lotte en croûte de sésame, pousse d'épinard

Merluchon de ligne sauce tartare salade mesclun

Pavé de cabillaud, bouillon de crevettes au gingembre et herbes

Rascasse de Méditerranée rôtie bouillon aux épices, haricots Paimpolais

Rouget Barbet rôti entier, coco Paimpolais au curcuma

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

Turbot épais Breton vapeur bouillon de crevettes au gingembre et herbes

Turbot rôti entier servi pour 2 personnes
sauce vierge gnocchi de pomme de terre (par pers.)

Coquilles Saint-Jacques

Saint-Jacques en coquille, à la crème de Tandoori

Crustacés

Fricassée de Homard Bleu aux Cèpes frais , riz pilaf

Grosses langoustines rôties, sauce vierge,

Homard à l'Armoricaine

Homard Breton grillé aux herbes et risotto parmesan

Desserts

Fromages

Sélection de fromages

menuonline.fr / Droits réservés

Desserts

Crème au citron vert meringuée aux fruits rouges	
Feuilleté aux figues de Solliès au café	
Feuilleté fin aux abricots et romarin*	
Gelée de pamplemousse au miel et son sorbet	
Melon , menthe fraîche glace vanille Bourbon	
Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille	
Poire caramélisée sur un croustillant aux pépites de chocolat*	
Rafraîchissement de fruits exotiques et fruits rouges, glace coco	
Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache	
Tartelette au citron vert, caramel beurre salé et cœur de meringue	
Tartelette aux figues de Solliès confites, crème au marc de café*	
Tartelette aux Mirabelles à l'orange*	

Glaces & Sorbets

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules
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

Les Vins

Vins Blancs

- **Alsace, Gewurztraminer** Vend. Tardives Weinbach, C. Faller & Filles
- **Alsace, Pinot Gris** Léon Beyer
- **Alsace, Riesling** Cuvée Théo, C. Faller & Filles
- **Bâtard-Montrachet Grand cru** Fontaine Gagnard
- **Beaune-Champs-Pimont 1er cru** Dom. Jacques Prieur
- **Bienvenues-Batard-Montrachet "Grand cru"** Dom. Vincent Girardin
- **Chablis 1er cru "Montée de Tonnerre"** François Raveneau
- **Chablis grand cru "clos"** François Raveneau
- **Chassagne Montrachet 1er cru "Les Caillerets"** Dom.Fontaine Gagnard
- **Chassagne-Montrachet** Dom. Jean Marc Morey
- **Château Rochemorin** Pessac-Léognan
- **Châteauneuf du Pape** Château La Nerthe
- **Chevalier-Montrachet Grand Cru** Dom. Vincent Girardin
- **Condrieu** "Chery", Dom. André Perret
- **Corton Charlemagne Grand Cru** Dom. Rapet Père et Fils
- **Côtes du Rhône** E. Guigal,
- **Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru** Dom. Fontaine-Gagnard
- **Hermitage** Dom. Jean Louis Chave
- **Jurançon sec** Chant de Vignes, Dom. de Cauhapé
- **La croix de carbonnieux** Pessac-leognan
- **Le Montrachet Grand Cru** Dom. Fontaine-Gagnard
- **Mâcon La Roche Vineuse** Dom. Olivier Merlin "Vieilles Vignes"
- **Menetou-Salon** Dom. de Châtenoy, Clément
- **Mercurey " Le Roc Blanc"** Dom. Michel Briday
- **Meursault "Les Charmes Dessus"** Dom. Tessier
- **Meursault 1er Cru** "Les Gouttes d'Or", Dom. Buisson Battault

menuonline.fr / Droits réservés

- **Meursault 1er Cru "charmes"** Des Comtes Lafon
- **Montlouis sur Loire** "Remus", Dom. Taille aux Loups, J. Blot
- **Muscadet Sèvre & Maine sur Lie** Dom. La Hte Février, C & S Branger
- **Palette** Château Simone
- **Patrimonio** Dom. Leccia
- **Pouilly Fuissé " Sur La Roche"** Olivier Merlin
- **Pouilly-Fuissé** Château Fuissé, J.J. Vincent
- **Pouilly-Fumé** Dom. S. Dagueneau & Filles
- **Puligny Montrachet 1er cru"Le Cailleret"** La Pousse D'Or
- **Puligny-Montrachet 1er Cru** "Les Folatières", Dom. Étienne Sauzet
- **Quincy** Dom. Mardon
- **Rully 1er Cru** "La Fosse", François d'Allaines
- **Saint-Aubin 1er Cru** "Charmois" Dom. Marc Morey
- **Saint-Aubin 1er cru "Les Frionnes"** Francois D'Allaines
- **Saint-Véran** Olivier Merlin
- **Sancerre** Dom. Roger Neveu
- **Sancerre " Le Grand Chemarin"** Pascal Jolivet
- **Santenay "Les terrasses de Bievaux"** Justin Girardin
- **Vacqueyras "Le Jardin De Noémie"** Alain Ignace
- **Viré-Clessé** A. Bonhomme, "Vieilles Vignes"
- **Vouvray** Le Mont, Dom. Huet

Vins Rouges

- **Aloxe-Corton** Dom. Tollot-Beaut et Fils
- **Alsace** Pinot Noir, Léon Beyer
- **Beaujolais-villages Nouveau "vieilles vignes"** Château de Corcelles
- **Bourgogne** Pinot Noir, Dom. Hudelot Noëllat
- **Bourgueil** Dom. de la Butte, Jacky Blot
- **Bouzy** Paul Bara
- **Brouilly** Château des Tours
- **Chambolle-Musigny** "Vieilles Vignes", Dom. Lignier-Michelot
- **Chassagne-Montrachet** Dom. Fontaine-Gagnard
- **Châteauneuf-du-Pape** Château La Nerthe
- **Châteauneuf-du-Pape** Château La Nerthe, Cuvée des Cadettes
- **Chinon** Les Granges, Dom. Bernard Baudry
- **Chorey-Lès-Beaune** Dom. Tollot-Beaut & Fils
- **Côte de Nuits-Villages** Aux montagnes Silvain Loichet
- **Côte Rôtie** E. Guigal, La Landonne
- **Côte Rôtie** E. Guigal, La Turque
- **Côte Rôtie** E. Guigal, La Mouline
- **Crozes Hermitage** Dom. Alain Graillot
- **Faugères** Dom. Léon Barral, Jadis
- **Fleurie** Clos de la Roilette
- **Gigondas** Dom. Raspail-Ay d'Ay
- **Hermitage** Dom. Jean Louis Chave
- **Lussac Saint-Emilion** Château La Claymore
- **Margaux** Château Margaux

menuonline.fr / Droits réservés

- **Margaux** Chateau D'Issan
- **Menetou-Salon** Dom. de Châtenoy, Clément
- **Moulis** Château Chasse Spleen
- **Pauillac** Château Lynch-Bages
- **Pauillac** Chateau Pontet-Canet Grand Cru
- **Pauillac Grand Cru** Château Latour, 1er Grand Cru Classé
- **Pessac Léognan** S.A.S Haut Bailly
- **Pessac-Léognan** Château Brown
- **Pessac-Léognan** La Parde de Haut-Bailly
- **Pessac-Léognan** La Chapelle de La Mission Haut-Brion
- **Pessac-Léognan** Château La Mission Haut Brion
- **Pessac-Léognan** Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé
- **Pessac-Leognan** Chateau La Tour Haut-Brion
- **Pomerol** Château La Fleur-Pétrus
- **Pomerol** Petrus
- **Pomerol** Chateau Latour a Pomerol
- **Saint émilion** Chateau la tour du pin
- **Saint Estèphe** Chateau Phélan Ségur
- **Saint-Emilion 1er grand cru classé** Château Troplong-Mondot
- **Saint-Estèphe** Château Haut-Marbuzet
- **Saint-Estèphe** Chateau Calon Segur
- **Saint-Estèphe Cru Classé** Château Montrose, 2ème Cru Classé
- **Saint-Julien** Château Beychevelle
- **Saint-Nicolas de Bourgueil** Dom. Yannick Amirault
- **Sancerre** La Bondenotte, Pascal Jolivet
- **Santenay "vieilles vignes"** Justin Girardin
- **Saumur-Champigny** Ch. de Villeneuve, Chevallier
- **Vosne-Romanée** Dom. Robert Arnoux

Vins Rosés

- **Côtes de Provence** Minuty Prestige

Vins Doux

- **Muscat de Beaumes de Venise**
- **Muscat de Frontignan** Le Vicomte de La Peyrade

menuonline.fr / Droits réservés

Champagnes aop

- **Barons de Rothschild** Extra Brut
- **Bollinger** La Grande Année
- **Cristal Roederer**
- **Deutz** Blanc de blancs
- **Deutz** Amour de Deutz
- **Deutz Brut Classic**
- **Deutz Brut Rosé**
- **Dom Pérignon**
- **Krug Grande Cuvée**
- **Moët & Chandon**
- **Roederer Brut Premier**
- **Ruinart "R"**
- **Ruinart Brut Rosé**
- **Taittinger** Prélude Grands Crus
- **Taittinger** Comtes de Champagne
- **Taittinger 2012**

Alcools

Apéritifs

Champagne framboise, cassis ou mûre

La coupe de champagne (mag. Deutz)

menuonline.fr / Droits réservés