

FRUITS DE MER

HUÎTRES

	LES 6	LES 9	LES 12
Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon 	16,2	24,3	32,4
Fines n°3 de Normandie par Romain Verneuil	17,4	26,1	34,8
Spéciales n°3 Gillardeau	24	36	48

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Crevettes grises 100gr	9,5
Bulots 150gr (env. 6 pièces)	9,5
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr) 	19,2
1/2 Gros Tourteau	14
Gros Tourteau entier (0.650 - 0.800kg)	26
1/2 Homard d'Amérique du Nord froid	27



ASSIETTE DÉCOUVERTE 34

4 Spéciales n°4 BIO de Quiberon,
4 Fines N°3 de Normandie par R. Verneuil,
4 Spéciales N°3 GILLARDEAU

MENUS FRUITS DE MER

Menu Royal 59

1/2 Beau Homard d'Amérique du Nord
4 Belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Fines n°3 de Normandie par R. Verneuil
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
Bulots - Crevettes grises

Menu de l'Ecailler 39

2 Fines n°3 de Normandie R. Verneuil
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU
4 Belles crevettes roses BIO
1/2 Tourteau, Bulots

APÉRITIFS & WHISKIES

Kir Royal au Champagne aoc 12cl	14	Aberlour 10 ans 4cl	14
Kir au vin blanc 10cl	6,5	Jack Daniel's 4cl	12
Coupe de Champagne 12cl	14	Scotch Whisky Grant's 4cl	10
Lillet blanc 8cl	7,5	Gin Gordon's, Vodka Eristoff 4cl	10
Lillet Tonic 16cl	9,5	Ricard 2cl	6,5
Blanc ou Rosé		Suze 4cl	6,5
Spritz 14cl	11	Porto 6cl	6,5
Campari, Prosecco, Eau gazeuse		Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann	
Américano Maison 12cl	11		

LE GRAND MENU

Tout compris 54 HORS boissons 39,5

Apéritif & amuse-bouche

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Entrées ou Plats signalés par 1 étoile * +3€ ou 2 étoiles ** +6€

Bouteille de vin 75cl pour deux
marquée d'un #

Eaux minérales, Café ou Thé
à discrétion

MENU DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + Café gourmand 21

Entrée + Plat + Café gourmand 26

de 12h à 19h,

(hors jours fériés, fêtes, et dimanches midi)

Entrées au choix

Accras de morue V&M / Friture d'éperlans (ou joëls), sauce tartare /
Soupe de poissons de roche V&M / Crevettes grises / Bulots mayonnaise

Plats au choix

Choucroute "Express" / Brandade de morue à la nimoise /
Cocotte de moules, beurre VM /
Blanquette de Suprême de Volaille Fermière à l'ancienne /
Assiette Végétarienne

Café gourmand

MENU ENFANT 14

(jusqu'à 12 ans)

Plat au choix / 1 boule de glace ou sorbet / Boisson

Scan me and get
allergen information
in your language





Scan me and get
our menus
in your language

 Issu de l'agriculture biologique

Tous nos plats sont fait maison à l'exception des glaces & sorbets.

ENTRÉES

Friture d'éperlans (ou joëls) sauce tartare	9
Accras de morue V&M	9,5
Soupe de poissons de roche Vin & Marée	11
Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori	14,5
Tartare de saumon aux aromates, et Avocat	16
* Saumon fumé par nos soins blini et crème acidulée	21
6 Huîtres Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon 	16,2
* Belles crevettes roses BIO (env. 150gr) 	19,2

ASSIETTE D'ENTRÉES À PARTAGER

Assiette pour 2, pour 3 ou pour plus, Par personne 12

PLATS

Un accompagnement au choix (le supplémentaire +3€)

Riz noir Nérone BIO / Purée à l'huile d'olive lissée au pétrin à pain,
Pommes Grenailles (natures ou poêlées), Petits légumes (vapeur ou poêlés),
Lentilles BIO / Choucroute nature / Frites fraîches Maison

Brandade de morue à la Nimoise, salade verte 17

Cueillette de Légumes poêlés ou vapeur, Lentilles BIO,  & Chips de Topinambour 17

Cocotte de moules, Frites fraîches Maison et beurre Vin & Marée 18,5

Choucroute de la mer "Vin & Marée" ou "Ecailles & Nageoires" 24,5

Filet de gros bar à la plancha, beurre à l'aneth et œufs de saumon 26

Tartare de saumon aux aromates, perles de wasabi et pommes Grenailles 26

* Noix de St-Jacques à la plancha, riz noir Nérone BIO ... et beurre V&M 32

Blanquette de Suprême de Volaille Fermière à l'ancienne 19,5

(champignons de Paris et oignons grelots)

Pièce du boucher, sauce poivre, Pommes Grenailles (poêlées ou natures) 24

LE VIVIER (HORS MENUS)

Choucroute Royale de la mer "Vin & Marée" 45

Steak & Lobster (1/2 homard), pommes Grenailles (poêlées ou natures) 45

Cassolette de homard décortiqué, Lentilles BIO, beurre V&M 52

Homard entier rôti ou grillé, Américain ou Européen 52 68

DESSERTS

Flan Pâtissier à la Vanille BIO Norohy de Madagascar 7,5

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche 12


Chaud froid de chocolat noir BIO ... (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon 12

Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson) 14

Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2 14 21

Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale, La boule : 3,5

Glaces : Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon
Sorbets : Citron, Framboise, Passion

Sorbet Fraises BIO, fabrication artisanale, La boule :  4

VINS BLANCS

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# IGP Languedoc, Coteaux d'Enserune Muscat sec, Ensuduna	5,3	18,2	26
# Chardonnay IGP Pays d'Oc, Les Cardounettes			28,5
# IGP Val de Loire Chardonnay, Marquis de Goulaine	5,9	20	28,5
# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrantes, Fantelli	6	20,3	29
Coteaux d'Aix en Provence aop Château Calissanne			29,5
Afrique du Sud Chenin blanc, Vinologist			31
Viognier IGP Pays d'Oc "La Violette", par Jean-Luc Colombo			31
Saint-Bris aoc, Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre	6,6	22,4	32
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			39
IGP Vaucluse, Domaine Dambrun bio par Laurence et Patrick Chêne			49

ALSACE AOC

# Pinot blanc Cuvée Louis Klipfel	6,1	20,7	29,5
Gentil "Gyotaku" Terres d'Etoiles BIO par Christophe Mittnacht			35
Riesling par Léon Beyer			36
Gewurztraminer Réserve par Léon Beyer	9,2	31,5	45

VALLÉE DE LA LOIRE

Anjou aop BIO Le P'Tit Chenin, Cht de la Roulerie, par Ph. et Marie Germain			32
Muscadet Sèvre&Maine/Lie aop Famille Gadais	6,6	22,4	32
Menetou-Salon aoc BIO Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon			37
Pouilly Fumé aoc Domaine de la Loge, David et Hervé Millet	8,6	29,4	42
Pouilly Fumé aoc La Demoiselle de Bourgeois par Henri Bourgeois			52
Quincy aop, cuvée "Tradition" par Florian Mollet			45
Sancerre aoc AB Vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	9	30,8	44
Sancerre aop BIO Alphonse Mellot			56

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône aoc BIO Artésis	6,6	22,4	32
Crozes Hermitage aoc Les Gravières de Jean-Luc Colombo			48
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			74

MAGNUMS

	50CL
Rosé Gris blanc IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand	58
Chablis 1er Cru aoc Fourchaume, Simonnet-Febvre	164
Champagne aoc Drappier, Carte d'Or, Brut	130

RHUMS

	2CL	4CL
Don Papa 7 ans (Philippines)	6	12
Ron Diplomatico 12 años Reserva (Venezuela)	6	12
Arcane Extraroma 12 ans (Ile Maurice)	6	12
HSE (Habitation St-Etienne) Hors d'âge XO (Martinique)	8	16
Zacapa Centenario Solera 23 (Guatemala)	8	16
Emperor "Pape Clément" (Ile Maurice)	10	19

DIGESTIFS

	4CL
Armagnac, Cognac VSOP, Vieille Prune	9,5
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Calvados	9,5
Eau de vie Poire William Vedrenne, Framboise La Duchesse, Mirabelle Vedrenne	9,5
Bas-Armagnac Gelas 8 ans	11

CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON "CLASSIQUE" 15€ ET SERVICE "EN CARAFE" 25€

VINS BLANCS

BOURGOGNE

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Saint-Bris aoc, Sauvignon, Maison Simonnet-Febvre	6,6	22,4	32
Bourgogne-Aligoté aoc La Chablisienne			34
Petit-Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			37
Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			42
Chablis aoc BIO Dame Nature, La Chablisienne	14	39	49
Chablis 1er Cru aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			64
Chablis 1er Cru Fourchaume aoc Maison Simonnet-Febvre			82
Mâcon Lugny aoc par André Goichot	9	30,8	44
Saint-Véran aoc Les Préludes, par Les Vignerons des Terres Secrètes			46
Mercurey aoc Château de Chamirey, par A&A Devillard			67
Savigny-lès-Beaune aoc, Louis Latour			76
Pernand Vergelesses 1er Cru en Caradeux, Louis Latour			92
Meursault aoc "Les Vireuils", par André Goichot			115
Chassagne-Montrachet aoc par André Goichot			120
Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc Louis Latour			148
Puligny-Montrachet aoc "Les Reuchaux", Domaine Chanzy			110
Puligny-Montrachet 1er Cru aoc "Les Chalumeaux", Louis Latour			120
Corton-Charlemagne Grand Cru aoc, Louis Latour			220

VINS ROSÉS



# IGP Pays d'Oc Les Cardounettes			26
# Cabane du Pyla, VDP de L'Atlantique	5,5	18,9	27
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gène			28
Gris Blanc IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand			32
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			39
Minuty Côtes de Provence aoc, Côté Presqu'île			42

VINS DU MONDE

# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrantes, Fantelli	6	20,3	29
Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof			31
Israël, Mont Hermon Blanc ou Rouge			39
Italie rouge, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ronchi			27,5
Italie, Prosecco DOC Tréviso Brut pétillant, La Gioiosa	6,8	23,1	33

 Vin biologique

BOISSONS FRAÎCHES

Heineken Pression 25cl		4,5
Kronenbourg 1664 33cl		6
Cidre AB Brut du Patron Coq Toq 33cl 		7,8
Heineken Sans Alcool 33cl		6
Coca-Cola, Perrier 33cl		5
Schweppes Indian Tonic, Orangina 20cl		5
Jus de fruits BIO Orange, Pomme, Tomate, Multifruit 25cl 		5

EAUX MINÉRALES

Vittel, Perrier fines bulles	50CL	100CL
	5	7,3

VINS ROUGES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# Fitou aoc Domaine Foncalieu "Prestige"			27
Italie rouge, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ronchi			27,5
# IGP Pays d'Oc BIO Les Cardounettes	5,9	20	28,5
Alsace aoc, Pinot Noir par Léon Beyer			42

VALLÉE DE LA LOIRE

# Chinon aoc, Guy Saget			29,5
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon			35
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc, Guy Saget			37
Sancerre aoc vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin			43

BOURGOGNE

Brouilly aoc Château des Tours	7,6	25,9	37
Savigny-lès-Beaune aop BIO, Maison Champy			65
Vosne-Romanée aoc La Croix Blanche, Domaine Chanzy			120



BORDELAIS

# Château de Bordes-Quancard Bordeaux aoc	6	20,3	29
Château du Courlat Lussac Saint-Emilion aoc			39
Château Robin des Moines Saint-Emilion aop BIO			49,5
Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien aoc			59
Clos du Clocher Pomerol aoc			76
Château Prieuré Lichine, Grand Cru Classé Margaux aoc			89

CHAMPAGNE AOC

	12CL	50CL	75CL
J.M Tissier, Reflet de Terre Brut	14	39	54
Drappier Brut Carte d'Or	15	45	65
Drappier brut NATURE sans ajout de soufre, ni sucre ajouté			75
R de Ruinart Brut			98
Ruinart Blanc de Blancs			140
KRUG Grande Cuvée, 170ème Edition Brut			360

CAFÉS & THÉS

Café BIO "Massaya" (Costa Rica), Décaféiné		3,6
Double café 		4
Double Décaféiné		4
Thés		5
Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe		
Infusions BIO 		5
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Rooibos		
Irish Coffee		12

Prix nets en euros, taxes et service compris.