

9 Juin 2023

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



**Fruits de Mer**

Huîtres

Fines de Claire n°3 Marennes-Oléron

Fines de Claire n°4 Marennes-Oléron

Huîtres, Coquillages & Crustacés

1/2 Gros Tourteau

Belles crevettes roses BIO (8 pièces)

Gros Tourteau entier (0.650 - 0.800kg)

Tourteau entier

Plateaux

**Assiette Découverte**

3 Spéciales n°4 BIO de Quiberon  
3 Fines N°3 de Normandie par R. Verneuil  
3 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Yvon MADEC  
3 Spéciales N°3 GILLARDEAU

**Assiette Découverte**

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

**Entrées**

Entrées

\* 6 Fines de Claire n°3 Marennes-Oléron

\* 6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil

\* Belles crevettes roses BIO (6 pièces)

\* Belles crevettes roses BIO (8 pièces)

\* Entrées à partager, pour 2 ou pour 3 (+3€ par pers)

\* Saumon BIO ... fumé par nos soins, blini et crème acidulée

1/2 Club Sandwich « Chair de Crabe »

6 Fines de Claire n°3 Marennes-Oléron



<b>Soupe de poissons de roche</b> Vin & Marée										
<b>Tarama au crabe</b> de la Maison Barthouil										
<b>Tarama aux 3 Algues, BIO,</b> de la Maison Barthouil										
<b>Tartare d'avocat, petites crevettes roses</b>										
<b>Tartare de saumon aux aromates,</b> perles de wasabi										
<b>Tartare de saumon BIO ...</b> aux aromates et perles de wasabi										
<b>Tataki de saumon au sésame,</b> sauce soja et citron vert										
<b>Tataki de saumon BIO au sésame,</b> sauce soja/gingembre/citron vert										
<b>Tataki de thon à la graine de pavot,</b> sauce soja/gingembre/citron vert										
<b>Tataki de thon à la graine de pavot,</b> vinaigrette de soja										
<b>Tataki de thon au sésame,</b> sauce soja/gingembre/citron vert										
<b>Tempura de langoustines bretonnes</b> sauce aigre doux										
<b>Tomate fraîcheur au crabe</b>										
<b>Tomate fraîcheur aux petites crevettes roses</b>										
<b>Velouté coco aux épices</b> et gambas sauvages										
<b>Véritable Tarama blanc BIO Maison Barthouil,</b> blini										

## Plats

### Plats

<b>* Noix de St-Jacques à la plancha,</b> riz noir Nérone BIO ... et beurre V&M										
<b>** Belle sole Bretonne à la plancha</b>										
<b>** Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe,</b> riz noir BIO										
<b>Bar entier BIO grillé,</b> sauce pistou										
<b>Bar entier BIO grillé,</b> beurre aux cèpes										
<b>Bar entier grillé ou en filets "plancha"</b> sauce pistou										
<b>Beau turbot grillé pour 2 personnes,</b> sauce Béarnaise										
<b>Belle sole Bretonne à la plancha</b>										
<b>Belle sole Bretonne à la plancha,</b> Disponibilité et tarif SELON ARRIVAGE										
<b>Belle sole entière Bretonne à la plancha,</b> sèche ou meunière (+6€)										
<b>Belle sole entière de Loctudy à la plancha</b> (+3€ menu)										
<b>Blanquette de Lieu à l'Ancienne</b> (champignons de Paris et oignons grelots)										
<b>Blanquette de Lieu à l'Ancienne,</b> riz noir Nérone BIO										
<b>Brandade de morue "MSC"</b> à la Nimoise ,salade verte										
<b>Brandade de morue à la Nimoise,</b> salade verte										
<b>Carré d'agneau rôti (4 côtes)</b> poêlée de légumes										
<b>Carré d'agneau rôti (4 côtes),</b> poêlée de cèpes & pommes sautées										
<b>Carré d'agneau rôti (4 côtes),</b> pommes sautées										
<b>Cassolette de homard Américain décortiqué,</b> lentilles Beluga BIO ... , beurre V&M										
<b>Cassolette de homard décortiqué,</b> quinoa BIO, beurre V&M										
<b>Choucroute de la mer</b> "Vin & Marée" ou "Ecailles & Nageoires"										
<b>Choucroute de la mer</b> "Ecailles & Nageoires"										
<b>Choucroute de la mer</b> "Vin & Marée"										
<b>Choucroute Royale de la mer</b> "Vin & Marée"										
<b>Club Sandwich « Chair de Crabe »,</b> Salade verte										
<b>Cocotte de moules</b> frites et beurre Vin & Marée										























































## Le Vivier (hors Menus)

<b>Cassolette de homard décortiqué</b> , Quinoa BIO ... , beurre V&M													
<b>Choucroute Royale de la mer</b> "Vin & Marée"													
<b>Gros homard Américain</b> pour 2 personnes													
<b>Gros homard Européen</b> pour 2 personnes													
<b>Homard Américain</b> rôti ou grillé													
<b>Homard décortiqué</b> à la façon du Chef													
<b>Homard entier décortiqué</b> , lentilles Beluga BIO, beurre V&M													
<b>Homard entier décortiqué, Freekeh</b> (blé légèrement fumé), beurre V&M													
<b>Homard entier rôti ou grillé</b> , Américain ou Européen													
<b>Poisson à partager à deux</b> selon arrivage : Bar, Lotte, St-Pierre, Sole ou Turbot													
<b>Steak &amp; Lobster</b> (1/2 homard), pommes sautées													
<b>Steak &amp; Lobster</b> (1/2 homard), pommes Grenailles (poêlées ou nature)													

## Desserts

### Desserts

<b>Aumônière de pommes à la cannelle</b> , glace Vanille Bourbon									
<b>Aumônière de pommes BIO ... à la cannelle</b> , glace Vanille Bourbon									
<b>Banana Split</b>									
<b>Brioche façon pain perdu</b> , Caramel au beurre salé									
<b>Cabécou BIO au lait de chèvre</b> , salade verte									
<b>Cerises à l'eau de vie</b> , glace Vanille Bourbon									
<b>Chaud froid de chocolat noir BIO ...</b> (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon									
<b>Chaud froid de chocolat noir de Tanzanie</b> glace vanille (10 mn de cuisson)									
<b>Crème brûlée</b> à la Vanille Bourbon									
<b>Crème brûlée</b> à la Vanille BIO ... Norohy de Madagascar									
<b>Crêpes Suzette Belle Epoque</b>									
<b>Crumble de poires</b>									
<b>Fondue de fruits frais</b> au chocolat noir de Tanzanie									
<b>Fraises</b> natures / au sucre / ou chantilly									
<b>Globe chocolat Valrhona, poires caramélisées</b> , chocolat chaud									
<b>Grand Mille-Feuille</b> à la vanille Bourbon									
<b>Grand Mille-Feuille</b> à la Vanille BIO ... Norohy de Madagascar									
<b>Gratin de clémentines BIO ...</b> , sabayon vanillé									
<b>Hot Fudge</b> au chocolat noir Bio									
<b>Île flottante</b> à la praline rose									
<b>Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier</b> (12 à 15 mn de cuisson)									
<b>Mousse au chocolat noir</b>									
<b>Mousse au chocolat noir BIO</b>									
<b>Mousse au chocolat noir de Tanzanie</b>									
<b>Notre fameux Baba de Zanzibar</b> au rhum Clément, pour 1 ou pour 2									
<b>Nougat glacé aux fruits confits</b> , coulis de fruits rouges									
<b>Paris-Brest</b>									
<b>Profiteroles</b> sauce chocolat noir de Tanzanie, glace vanille									
<b>Profiteroles</b> sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon, La pièce :									
<b>Profiteroles (2 pièces)</b> sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon									
<b>Sablé croustillant</b> aux framboises									
<b>Sablé croustillant</b> aux fraises									
<b>Saint-Marcellin moulé à la louche</b> servi chaud ou froid, salade verte									
<b>Tarte fine tiède</b> aux pommes, glace vanille Bourbon									
<b>Tarte fine tiède</b> aux pommes BIO ..., glace vanille Bourbon									
<b>Tarte fine tiède</b> aux figues de Solliès									
<b>Tarte sablée au citron</b> meringuée ou non									
<b>Tarte sablée au citron et Yuzu</b>									
<b>Tarte Tatin</b> aux pommes BIO									



## Glaces & Sorbets

### Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale (3 boules)

Glaces : Café des Indes, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon

Sorbets : Cassis, Citron, Framboise, Mangue



### Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale (3 boules)

Glaces : Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon

Sorbets : Citron, Fraise, Passion



### Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale, La boule :

Glaces : Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon

Sorbets : Citron, Framboise, Passion



## Menu MIDI Express

### Entrées au choix

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



### Entrées au choix

Entrée en bleu sur l'ardoise / Soupe de poissons de roche V&M / Rillettes aux 2 saumons, fumé et frais / Friture d'éperlans (ou joëls) / Véritable Tarama blanc BIO Maison Barthouil, blini



### Entrées au choix

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



### 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



## Menus Fruits de mer

### Menu de l'Ecailler

3 Fines N°3 Marennes Oléron,  
3 Spéciales n°4 BIO de Quiberon,  
3 Belles crevettes roses BIO,  
½ Tourteau, Bulots



### Menu de l'Ecailler

2 Fines n°3 de Normandie R. Verneuil  
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon  
2 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Yvon MADEC  
4 Belles crevettes roses BIO  
½ Tourteau, Bulots



### Menu de l'Ecailler

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  
½ Tourteau, Bulots



### Menu Découverte

4 Spéciales n°4 BIO de Quiberon,  
4 Fines N°3 Marennes Oléron,  
4 Spéciales N°3 GILLARDEAU



### Menu Royal

½ 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 Royal

½ Beau Homard d'Amérique du Nord,  
3 Belles crevettes roses BIO,  
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon,  
2 Fines N°3 Marennes Oléron,  
2 Spéciales N°3 GILLARDEAU,  
Bulots - Crevettes grises



