

9 Avril 2021

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



**Fruits de Mer**

Huîtres

Fines de Claire n°4 Marennes-Oléron



**Entrées**

Entrées

6 Fines de Claire n°4 Marennes-Oléron



6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil



6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil



6 Huîtres Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon



6 plates Belons n°2 Cadoret (+3€)



Accras de morue V&M



Avruga de hareng, saumon BIO ... fumé, œuf poché



Belles crevettes roses BIO (6 pièces)



Bisque de homard



Bisque de langoustines



Blanc de seiche à la plancha, concassé de tomates



Carpaccio de saumon mariné par nos soins



Caviar d'aubergines aux écrevisses



Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori



Duo de crevettes grises & Bulots Mayonnaise



Encornets en tempura, sauce tartare



Entrées à partager, pour 2 ou pour 3



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



Friture d'éperlans (ou joëls) sauce tartare



Gravlax de saumon et lentilles vertes du Puy



Gravlax de saumon BIO, et lentilles Beluga bio



Grosses moules d'Espagne gratinées au curry



<b>Harengs doux fumés</b> , marinés façon V&M, pommes tièdes à l'huile																		
<b>Méli-mélo de chair de crabe</b> , céleri et citron vert																		
<b>Perles de hareng, saumon BIO ... fumé maison</b> , œuf poché																		
<b>Petit chou tiède</b> farci aux écrevisses																		
<b>Poêlée de cèpes bouchons</b> au beurre d'Échiré																		
<b>Poêlée de coquillages</b> à l'ail doux de Cadour aop																		
<b>Poêlée de coquillages</b> à l'ail doux																		
<b>Poêlée de couteaux</b> à l'ail doux de Cadour aop																		
<b>Poêlée de couteaux</b> à l'ail doux																		
<b>Poêlée de petites crevettes grises</b> à l'anis																		
<b>Poêlée de pétoncles</b> à l'ail doux																		
<b>Queues de langoustines bretonnes décortiquées</b> sur fondue de poireaux																		
<b>Queues de langoustines bretonnes décortiquées</b> sur fondue de poireaux																		
<b>Queues de langoustines bretonnes décortiquées</b> , lentilles du Puy																		
<b>Queues de langoustines bretonnes décortiquées</b> , lentilles Beluga BIO																		
<b>Ravioles d'écrevisses, sauce homardine</b>																		
<b>Rillettes aux deux saumons BIO d'Ecosse</b> , fumé et frais																		
<b>Saint-Marcellin moulé à la louche</b> rôti, salade verte																		
<b>Sardines rôties</b> à la fleur de sel de Guérande																		
<b>Saumon BIO ... fumé par nos soins</b> , blini et crème acidulée (+3€)																		
<b>Saumon BIO ... fumé par nos soins</b> , blini et crème acidulée																		
<b>Saumon fumé par nos soins</b> blini et crème acidulée																		
<b>Saumon mi-cuit</b> à la graine de pavot																		
<b>Saumon mi-cuit</b> à la graine de sésame																		
<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 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>																		
<b>Tataki de thon à la graine de pavot</b> , sauce soja/gingembre/citron vert																		
<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>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> , sèche ou meunière																			
<b>Belle sole entière Bretonne à la plancha</b> , sèche ou meunière (+6€)																			
<b>Belle sole entière de Loctudy à la plancha</b> , sèche ou meunière (+3€)																			
<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 à la Nîmoise</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 (+10€)																			
<b>Cassolette de homard décortiqué</b> , quinoa BIO, beurre V&M																			
<b>Cassolette de homard</b> , freekéh, beurre V&M ciboulette																			
<b>Choucroute de la mer</b> "Vin & Marée" ou "Ecailles & Nageoires"																			
<b>Choucroute Royale de la mer</b> "Vin & Marée"																			
<b>Choucroute Royale de la mer</b> "Vin & Marée" (+6€)																			
<b>Cocotte de moules</b> frites et beurre Vin & Marée																			
<b>Cocotte de moules BIO</b> , frites et beurre Vin & Marée																			
<b>Cuisse de canard confite du Sud-Ouest</b> , pommes Sarladaises																			
<b>Filet de gros bar à la plancha</b> , sauce pistou																			
<b>Filets de bar à la plancha</b>																			
<b>Filets de bar à la plancha</b> , sauce pistou et purée à l'huile d'olive																			
<b>Homard Américain</b> rôti ou grillé																			
<b>Homard décortiqué</b> à la façon du Chef																			
<b>Marmite lutée de Saint-Jacques et gambas sauvages</b> , sauce homardine																			
<b>Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages</b> , petits légumes, homardine																			
<b>Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages</b> , petits légumes, homardine																			
<b>Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages</b> , petits légumes, homardine (+3€)																			
<b>Noix de Saint-Jacques à la Poutargue</b> , riz noir BIO ... et beurre V&M																			
<b>Noix de Saint-Jacques fraîches</b> à la plancha																			
<b>Noix de St-Jacques à la plancha</b> , riz noir Nérone BIO ... et beurre V&M																			
<b>Onglet de bœuf sauce poivre</b> pommes sautées																			
<b>Poêlée de coquillages</b> à l'ail doux de Cadour aop																			
<b>Poke Bowl V&amp;M "Nature" ou "Truite saumonée"</b>																			
<b>Poke Bowl V&amp;M "Nature" ou au "Saumon fumé "</b>																			
<b>St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel</b> , beurre aux herbes																			
<b>Steak &amp; Lobster</b> (1/2 homard Américain), pommes sautées																			
<b>Steak &amp; Lobster (1/2 homard Américain)</b> , pommes sautées, Béarnaise																			
<b>Steak &amp; Lobster (1/2 homard Américain)</b> , pommes sautées, Béarnaise (+6€)																			
<b>Steak tartare bio "METZGER", cru ou aller-retour</b> frites ou salade verte																			
<b>Steak tartare de Charolais, cru ou aller-retour</b> frites ou salade verte																			
<b>Turbot individuel de Noirmoutier</b> , beurre à l'estragon																			

## Le Vivier (hors Menus)

<b>Cassolette de homard Américain décortiqué</b> lentilles BIO, beurre V&M													
<b>Cassolette de homard Américain,</b> quinoa BIO ... , beurre V&M													
<b>Cassolette de homard décortiqué,</b> riz noir BIO ... , ou Freekeh, beurre V&M													
<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 rôti ou grillé,</b> Américain ou Européen													
<b>Poisson à partager à deux</b> selon arrivage : Bar, Lotte, St-Pierre, Sole ou Turbot													

## 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>Gratin de clémentines BIO ...</b> , sabayon vanillé									
<b>Hot Fudge</b>									
<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									
<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 : Citron, Framboise, Mangue, Fraise



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

Sorbets : Citron, Framboise, Mangue



## Menu MIDI Express

### 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 /  
Soupe de poissons de roche V&M / Crevettes grises / Bulots mayonnaise

