

A Coupe de champagne 12cl 11.00
P Kir royal 12cl 10.00
E Américano maison 8cl 9.50
R Martini, Suze, Lillet 6cl 7.00
I Carlsberg pression 25cl 5.20
**T Grimbergen pression 25cl 6.00
I
F Whisky J&B 4cl 7.00
S**

Spritz « maison » 25cl 9.50
Kir au vin blanc 12cl 5.00
Jack Daniel's, Chivas 4cl 11.00
Evian, Badoit 1 L 7.00
Evian, Badoit 50 cl 5.00
Jus de fruits, nectar 4.20
Coca ou zero (33cl) 5.00
Orangina (25cl) 5.00

H
U 6 Pleine mer n° 2 de Quiberon 16.80
I 6 pleine mer n°4 de Quiberon 11.10
T 6 fines de claire n° 3 d'Oléron 15.90
R 6 spéciales n°5 « Gillardeau » 17.70
E 6 spéciales n°3 « Gillardeau » 20.10
S

FRUITS DE MERS

Langoustines la portion 28.00
Tourteau la pièce 15.40
Crevettes roses la portion 15.60
Portion de bulots 7.80
6 moules d'Espagne 6.00

PLATEAUX DE L'ÉCAILLER LE MAREYEUR 49

6 Quiberon 4, 3 claires 3, 2 crevettes roses, 3 amandes, 3 palourdes, 3 moules, crevettes grises, bulots

LE GEANT POUR 2 PERSONNES 98

12 Quiberon 4, 6 fines claires 3, 2 spéciales 3, 6 amandes, 6 moules, 6 palourdes, 4 crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau, crevettes grises et bulots

MENU BRASSERIE (BOISSON NON COMPRISE) 31.50 € Choisissez une entrée un plat et un dessert

Nems au poulet, sucrine et menthe fraîche

Salade au saumon fumé maison, fromage frais à l'aneth

6 huîtres de Quiberon N°4

Cuisse de canard confite pommes Grenailles

Pavé de saumon rôti sur peau, petits légumes

Bavette de bœuf à l'échalotes, frites salades

Chouquettes à la crème fouettée, caramel laitier

Moelleux au chocolat « Valrhona »

Dessert au choix dans la carte (+ 2 €)

Pour les enfants (-12 ans) 13.50 €

Hamburger CHAROLAIS frites ou Fish & Chips

Dessert au choix : 2 boules de glace ou chouquette « chantilly » au chocolat chaud

La maison n'accepte pas les chèques - Prix nets en €

E N T R E E S

- Saumon fumé « maison », fromage frais au citron vert, aneth et blini 14.50
Nems de poulet, sucrine et menthe fraîche 8.70
Blancs de poireaux tièdes, mimosa, sauce ravigote et herbes fraîches 7.90
Tomates « anciennes », burrata crémeuse au basilic 10.20
Calamars croustillants, sauce sweet chili 12.80
Carpaccio de melon au jambon de Serrano, pesto de roquette 9.20
Tartare de saumon et daurade, avocat, vinaigrette de mangue et passion 11.20
Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest « maison », chutney de fruits rouges 17.50

P O I S S O N S E T S A L A D E S

- Tataki de thon au sésame, salade fraîcheur, coriandre fraîche 25.00
Filet de bar rôti sur peau, caponnâtes d'aubergines, sauce vierge 25.60
Sole meunière ou « plancha », purée maison 41.50
Fish & Chips « cabillaud », sauce tartare 18.80
Salade italienne, melon, jambon, tomates, burrata, parmesan, gressins 18.50
Dos de cabillaud, petits légumes, vinaigrette d'agrumes à la marjolaine 23.50

V I A N D E S

- Foie de veau poêlé au vinaigre de framboises, purée maison 22.00
Filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise, frites fraîches salade 28.50
Suprême de volaille rôti au jus, petits légumes 19.50
Cheeseburger au bacon « 100% Charolais », sauce New Yorkaise 17.60
Tartare de Bœuf minute CHAROLAIS, frites fraîches 19.00
Rognon de veau entier à la moutarde ancienne 24.80
Bavette de bœuf « d'aloyau » sauce à l'échalote, haricots verts frais 21.00

D E S S E R T S

- Verrine de tarte citron déstructurée 9.90
Baba bouchon arrosé de rhum St James, crème fouettée 11.00
Pavlova aux fruits rouges, crème glacée vanille 9.80
Moelleux au chocolat grand cru « Valrhona », glace caramel salé 9.50
Financier aux framboises, ganache chocolat blanc aux fruits rouges 8.90
Profiteroles « chouquette » au chocolat chaud Valrhona 10.00
3 boules de crème glacée ou sorbet 7.50
Fromages Affinés, petite salade 9.00
Café gourmand 8.90
Irish coffee au Jameson 9.80