

A P E R I T I F S	Coupe de champagne 12cl	13.00	Spritz « maison » 25cl	10.00
	Kir royal 12cl	13.00	Kir au vin blanc 12cl	5.50
	Américano maison 8cl	10.00	Jack Daniel's, Chivas 4cl	11.00
	Martini, Suze, Lillet 6cl	7.00	Evian, Badoit 1 L	7.00
	Carlsberg pression 25cl	5.20	Evian, Badoit 50 cl	5.00
	Grimbergen pression 25cl	6.00	Jus de fruits, nectar	4.50
	Whisky J&B 4cl	7.00	Coca Cola ou zero (33cl)	5.00
			Orangina (25cl)	5.00

H U I T R E S	6 Pleine mer n° 2 de Quiberon	16.80
	6 pleine mer n°4 de Quiberon	13.20
	6 fines de claire n° 3 d'Oléron	15.90
	6 spéciales n°5 « Gillardeau »	18.00
	6 spéciales n°3 « Gillardeau »	21.60

FRUITS DE MER

Langoustines la portion	28.00
Tourteau la pièce	18.40
Crevettes roses la portion	17.20
Bulots la portion	9.80

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 (Boissons non comprises) 33.50 €

Choisissez une entrée un plat et un dessert

Blanc de poireaux tièdes, sauce ravigote et herbes fraîches

Rillettes de thon « maison », tartare de tomates au basilic

6 huîtres de Quiberon N°4

Confit de canard, pommes grenailles à l'ail, salade

Poisson du jour aux petits légumes, jus de volaille

Bavette de bœuf poêlé, sauce poivre, frites et salade

Chouquettes à la crème fouettée, caramel laitier

Financier aux framboises, ganache chocolat blanc

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

- Tartare de Daurade et Avocats, mesclun de salade 14.50
- Nems de Poulet, sucrine et menthe fraîche 10.90
- Rillette de Thon « maison », tartare de tomates au basilic 9.80
- Blancs de Poireaux tièdes, sauce ravigote et herbes fraîches 9.20
- Ravioles du Royans gratinées au Parmesan 10.50
- Saumon fumé « maison », crème fraîche et blini 16.90
- Calamars croustillants, sauce « Sweet Chili » 15.80
- Lobe de Foie Gras de Canard rôti maison, chutney de fruits 18.50

P O I S S O N S

- Tataki de Thon au sésame, légumes « Thaï » à la coriandre 25.00
- Filet de Bar plancha, caponate d'aubergine sauce vierge 25.60
- Fish & Chips « Cabillaud », sauce tartare 19.80
- Sole Meunière ou « Plancha », purée maison (selon arrivage) 47.00
- Pavé de Saumon rôti, aux Asperges vertes et tomates confites 24.00
- Choucroute de la mer au beurre blanc (Daurade, Saumon, Haddock) 26.50

V I A N D E S

- Poêlon de Paleron de Bœuf braisé au curry, légumes du moment 20.90
- Foie de Veau poêlé au vinaigre de framboises, purée maison 22.50
- Filet de Bœuf grillé sauce à l'estragon, Frites fraîches salade 32.50
- Cuisse de Canard confite, pommes grenailles à l'ail, mesclun de salade 19.90
- Cheeseburger au bacon « 100% Charolais », sauce New Yorkaise 21.50
- Tartare de Bœuf minute CHAROLAIS, frites fraîches 21.00
- Rognon de Veau entier à la moutarde ancienne 24.80
- Bavette de Bœuf « Angus d'Ecosse » sauce poivre, haricots verts frais 21.50

D E S S E R T S

- Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier 11.00
- Financier aux Framboises, ganache au chocolat blanc 8.90
- Millefeuille monté minute à la Vanille et fruits rouges frais 11.00
- Pavlova aux Fruits Exotiques, sorbet passion 10.00
- Moelleux au Chocolat grand cru « Valrhona », glace caramel salé 9.50
- Baba Bouchon arrosé de Rhum Ambré St James, crème fouettée 11.50
- Profiteroles « Chouquette » au Chocolat chaud Valrhona 11.00
- 3 boules de crème glacée ou sorbet 8.50
- Fromages Affinés, petite salade 10.00
- Café gourmand 9.20

Irish Coffee au Jameson 12.00

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »