

A P E R I T I F S	Coupe de champagne 12cl	13.00	Spritz « maison » 25cl	11.00
	Kir royal 12cl	13.50	Kir au vin blanc 12cl	6.50
	Américano maison 8cl	10.00	Jack Daniel's, Chivas 4cl	12.00
	Martini, Suze, Lillet 6cl	7.50	Evian, Badoit 1 L	7.00
	Carlsberg pression 25cl	6.00	Evian, Badoit 50 cl	5.00
	Grimbergen pression 25cl	6.50	Jus de fruits, nectar	5.50
	Whisky J&B 4cl	8.00	Coca Cola ou zero (33cl)	5.50
		Orangina (25cl)	5.50	

H U I T R E S	6 Pleine mer n° 2 de Quiberon	17.70
	6 pleine mer n°4 de Quiberon	14.70
	6 fines de claire n° 3 d'Oléron	16.80
	6 spéciales n°5 « Gillardeau »	18.60
	6 spéciales n°3 « Gillardeau »	22.50

FRUITS DE MER

Langoustines la portion	29.00
Tourteau la pièce	18.90
Crevettes roses la portion	17.90
Bulots la portion	10.00

PLATEAUX DE L'ÉCAILLER LE MAREYEUR 55

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

LE GEANT POUR 2 PERSONNES 106

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) 35.00 €

Choisissez une entrée un plat et un dessert

Gratin de ravioles du Royans au Parmesan

Rillettes de thon « maison », tomates au basilic

6 huîtres de Quiberon N°4

Suprême de volaille rôti au jus, Pommes grenailles et salade

Pavé de Saumon aux petits légumes, jus de volaille

Bavette de bœuf poêlée, 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) 14.50 €

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

- Nems de poulet, sucrine et menthe fraîche 12.50
- Rillettes de Thon « maison », Tomates au Basilic 11.80
- Œufs Cocotte à la crème et champignons 10.50
- Velouté de potimarron, Eclats de Châtaignes, Petits Croûtons 9.50
- Ravioles du Royans Gratinées au Parmesan 11.50
- Saumon Fumé « maison », Crème Fraîche et Blini 17.90
- Calamars Croustillants, Sauce « Sweet Chili » 16.90
- Assiette de Jambon de Serrano « De Segovie » 20 Mois d’Affinage 14.90

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

- Tataki de Thon au Sésame, Légumes « Thaï » à la Coriandre 25.50
- Filet de Bar cuit Plancha, Caponate d’Aubergine, Sauce Vierge 26.60
- Fish & Chips « Cabillaud », Sauce Tartare 19.90
- Sole « Meunière » ou « Plancha », Purée Maison (selon arrivage) 52.00
- Pavé de saumon rôti, risotto aux champignons 22.90
- Choucroute de la mer au beurre blanc (Daurade, Saumon, Haddock) 27.50

V I A N D E S

- Foie de Veau poêlé au Vinaigre de Framboises, Purée Maison 23.50
- Filet de Bœuf Grillé, Sauce au Poivre, Frites fraîches et Salade 32.90
- Suprême de Volaille Rôti au Jus, Pommes Grenailles et Salade 21.90
- Cheeseburger au Bacon « 100% Charolais », Sauce New Yorkaise 21.90
- Tartare de Bœuf minute « CHAROLAIS », Frites Fraîches 21.50
- Rognon de Veau Entier à la Moutarde à l’Ancienne, Purée Maison 24.80
- Bavette de Bœuf « Angus d’Ecosse », Sauce au Poivre, Haricots Verts Frais 22.50

D E S S E R T S

- Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier 12.00
- Financier aux Framboises, Ganache au Chocolat Blanc 9.00
- Millefeuille monté minute au Praliné, noisettes caramélisées 11.50
- Pavlova aux Fruits exotiques, Sorbet Passion 11.00
- Moelleux au Chocolat grand cru « Valrhona », Glace Caramel Salé 10.00
- Baba Bouchon arrosé de Rhum Ambré St James, Crème Fouettée 12.00
- Profiteroles « Chouquette » au Chocolat chaud « Valrhona » 11.90
- 3 Boules de Crème Glacée ou Sorbet 8.90
- Fromages Affinés, Petite Salade 10.00
- Café Gourmand 9.50
- Irish Coffee au Jameson 12.00

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