

A	Coupe de Champagne 12cl	13.50
P	Kir Royal 12cl	14.00
E	Kir au vin blanc 12cl	7.50
R	Américano maison 8cl	10.00
I	Spritz maison 25cl	11.00
T	Martini, Suze, Lillet 6cl	7.50
I	Carlsberg pression 25cl	6.00
F	Grimbergen pression 25cl	6.50
S	Whisky J&B 4cl	8.00
	Jack Daniel's, Chivas 4cl	12.00

EAUX & SOFTS

Evian, Badoit 1 L	7.00
Evian, Badoit 50 cl	5.00
Jus de fruits, Nectar (25cl)	5.50
Coca Cola (33cl)	5.50
Coca Cola zéro (33cl)	5.50
Orangina (25cl)	5.50

NOS FRUITS DE MER

H U I T R E S	6 pleine mer n° 2 de Quiberon	17.70	Langoustines (la portion)	29.00
	6 pleine mer n° 4 de Quiberon	14.70	Amandes (la portion)	9,00
	6 fines de claire n° 3 Oléron	16.80	Tourteau (la pièce)	18.90
	6 spéciales n° 5 « Gillardeau »	18.60	Crevettes roses (la portion)	18.90
	6 spéciales n° 3 « Gillardeau »	22.50	Bulots (la portion)	10.00

P L A T E A U X D E L ' E C A I L L E R LE MAREYEUR 59

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

LE GEANT POUR 2 PERSONNES 118

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

M E N U B R A S S E R I E (Boissons non comprises) 35.00 € Choisissez une entrée un plat et un dessert

Gratin de ravioles du Royans au Parmesan

Rillettes de Thon, Coulis de Péquillos

6 Huîtres de Quiberon N°4

Filet de Daurade « plancha » Escalivade de Légumes

Suprême de Poulet Jaune Rôti au Jus, Aubergine à la provençale

Bavette de Bœuf Poêlée, Sauce poivre, Frites et salade

Chouquettes à la crème fouettée, Caramel laitier

Financier aux fruits rouges, 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

- Ravioles du Royans Gratinées au Parmesan 11.90
- Burrata crémeuse, Tomate au pistou 13.90
- Assiette de Melon, Chiffonnade de Jambon de Serrano 13.50
- Nems de Poulet, Salade Croquante et Menthe Fraîche 13.90
- Rillettes de Thon « Maison », coulis de Pequillos 11.90
- Saumon Fumé « maison », Crème Fraîche et Blini 18.90
- Calamars Croustillants, Sauce « Sweet Chili » 17.90
- Assiette de Jambon de Serrano « De Ségovie » 20 Mois d’Affinage 16.50

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

- Tataki de Thon au Sésame, Poêlée de Légumes Croquants à la Coriandre 26.90
- Filet de Saint-Pierre cuit Plancha, Purée de Pommes de Terre, Sauce Vierge 27.50
- Fish & Chips « Cabillaud », Sauce Tartare 21.90
- Sole « Meunière » ou « Plancha », Purée Maison (selon arrivage) 52.00
- Filet de Daurade Royale « Plancha » Escalivades de légumes 24.90
- Ceviché de Saumon et Daurade à la Coriandre, Frites fraîches et salade 25.50
- Ravioles du Royans Gratinées au Parmesan 23.00
- Salade Thaï aux Gambas, Nems, Thon et Soja 24.50
- Salade Estivale (Burrata, Tomates, Melon, Jambon, Salade et graissin) 24.50

V I A N D E S

- Foie de Veau poêlé au Vinaigre de Framboises, Purée Maison 23.90
- Cœur de Rumsteak Grillé, Sauce au Poivre, Frites fraîches et Salade 26.90
- Suprême de Poulet Jaune Rôti au Jus, Aubergine à la Provençale 23.50
- Cheeseburger au Bacon « 100% Charolais », Sauce New Yorkaise 22.90
- Tartare de Bœuf minute « Charolais », Frites Fraîches 22.90
- Bavette de Bœuf d’Ecosse « IGP », Sauce au Poivre, Haricots Verts Frais 23.90

D E S S E R T S

- Assiette de Fruits Frais, Sorbet Framboise 12.00
- Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier 12.00
- Financier aux Fruits Rouges, Ganache au Chocolat Blanc 9.90
- Millefeuille monté minute au Framboises Fraîches, 12.00
- Chouquettes à la crème, Caramel Laitier 10.00
- Pavlova aux Fruits Frais, 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 » 12.00
- 3 Boules de Crème Glacée ou Sorbet 8.90
- Fromages Affinés, Petite Salade 10.00
- Café Gourmand 10.00
- Irish Coffee au Jameson 13.00
- « L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »