

A PARTAGER

Assiette Terre et Mer 26.90

Jambon de Serrano, Nems de Poulet, Rillettes de thon, Saumon Fumé Maison

Assiette de la Terre 20.50

Jambon de Serrano, Nems de Poulet, Guacamole d'Avocat

Assiette de la Mer 22.50

Saumon fumé Maison, Rillettes de thon, Calamars

Assiette de Jambon de Serrano « De Ségovie » coupé minute 17.90

Calamars Croustillants, Sauce Aux Epices Douces 19.50

Nems de Poulet, Salade Croquante et Menthe Fraîche (6 pièces) 17.50

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)	12.90

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 119

12 Quiberon 4, 6 fines de claire n° 3, 2 spéciales n° 3, 6 amandes, 6 moules, 6 palourdes,

M E N U B R A S S E R I E (Boissons non comprises) 38.50 €

Choisissez une entrée un plat et un dessert

Gratin de ravioles du Royans au Parmesan

Poireaux tièdes, Œuf Poché Vinaigrette Mimosa

6 Huîtres de Quiberon N° 4

Pêche du Jour selon arrivage

Cuisse de Canard Confite, Pommes grenailles au Champignons

Bavette de Bœuf Poêlée, Sauce poivre, Frites et salade

Chouquettes à la crème fouettée, Caramel laitier

Moelleux au Chocolat « Valrhona »

Dessert au choix dans la carte (+ 3 €)

Pour les enfants (- 12 ans) 14.90 €

Hamburger Charolais frites ou Fish & Chips

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

E N T R E E S

- Poireaux Tièdes, Œuf Poché Vinaigrette Mimosa 11.50
- Ravioles du Royans Gratinées au Parmesan 12.90
- Tartare d'avocat et Rillettes de Thon, Tuile au Parmesan 13.90
- Nems de Poulet, Salade Croquante et Menthe Fraîche 14.90
- Escargots de Bourgogne « Très Gros » Les 6 13.90
- Saumon Fumé « maison », Crème Fraîche et Blini 18.90
- Calamars Croustillants, Sauce Aux Epices Douces 19.50
- Assiette de Jambon de Serrano « De Ségovie » 20 Mois d’Affinage 17.90

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

- Pavé de Saumon « Plancha » poêlée de Légumes, Coulis de Crustacés 24.90
- Tataki de Thon au Sésame, Légumes « Thaï » à la Coriandre 27.50
- Filet de Bar Plancha, Purée de Pommes de Terre, Sauce Vierge 28.90
- Fish & Chips « Cabillaud », Sauce Tartare 22.90
- Sole « Meunière » ou « Plancha », Purée Maison (selon arrivage) 52.00
- Choucroute de la Mer au Beurre Blanc (Daurade, Saumon, Lieu Fumé) 28.90
- Ravioles du Royans Gratinées au Parmesan 23.90
- Salade Thaï aux Gambas, Nems, Thon et Soja 24.90

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
- Cuisse de Canard Confite, Pommes grenailles aux Champignons 23.90
- Cheeseburger au Bacon « 100% Charolais », Sauce New Yorkaise 22.90
- Rognons de veau Entier Confit dans sa graisse, Moutarde à l’Ancienne 24.80
- Tartare de Bœuf minute « Charolais », Frites Fraîches 22.90
- Bavette de Bœuf d’Ecosse « IGP », Sauce au Poivre, Frites fraîches et Salade 24.90

D E S S E R T S

- Assiette de Fruits Frais, Sorbet Framboise 12.50
- Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier 12.00
- Financier aux Framboises, Ganache au Chocolat Blanc 9.90
- Mont Blanc déstructuré à la crème de Marron « Imbert » 11.00
- Chouquettes à la crème, Caramel Laitier 10.00
- Pavlova aux Fruits Frais, Sorbet Passion 11.90
- Moelleux au Chocolat grand cru « Valrhona », Glace Caramel Salé 10.90
- Baba Bouchon arrosé de Rhum Ambré St James, Crème Fouettée 12.50
- Profiteroles « Chouquette » au Chocolat chaud « Valrhona » 12.50
- 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 »