

Vin & Marée

Accords mets & vins

Pour chaque plat de la carte, trois vins choisis pour lui,
du verre à la grande bouteille.

Le verre

un vin servi au verre, 14
cl

La découverte

une bouteille à moins de
40 €

L'exception

une bouteille à plus de
40 €



Vous partez d'un vin ?

Scannez ce code : la version mobile retrouve les
plats qui lui vont, avec le cépage et le style de
chaque vin.

Fruits de mer

Nos huîtres et crustacés aiment les blancs vifs et salins.

Huîtres Belle de Quiberon, Prat-Ar-Coum, Gillardeau

<i>Le verre</i>	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, Famille Gadais	7 €
<i>La découverte</i>	Petit-Chablis, Domaine d'Élise	39 €
<i>L'exception</i>	Chablis 1er Cru, Domaine d'Élise	69 €

Bulots et belles crevettes roses

<i>Le verre</i>	Saint-Bris, Simonnet-Febvre	7,2 €
<i>La découverte</i>	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, Famille Gadais	34 €
<i>L'exception</i>	Quincy « Tradition », Florian Mollet	48 €

Tourteau

<i>Le verre</i>	Pouilly-Fumé, Domaine de la Loge	9,2 €
<i>La découverte</i>	Menetou-Salon BIO , Domaine de Beaurepaire	39 €
<i>L'exception</i>	Pouilly-Fumé « La Demoiselle », Henri Bourgeois	56 €

½ homard froid

<i>Le verre</i>	Mâcon-Villages BIO , Vins Dormy	10,1 €
<i>La découverte</i>	Chardonnay L'Envolée, A. Goichot	32 €
<i>L'exception</i>	Santenay, Domaine J.-C. Regnaudot	58 €

Menus fruits de mer Découverte, Tourteau, Homard

<i>Le verre</i>	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, Famille Gadais	7 €
<i>La découverte</i>	Petit-Chablis, Domaine d'Élise	39 €
<i>L'exception</i>	Champagne Reflet de Terre brut, J.M. Tissier	59 €

Entrées

Œufs bio mayonnaise nature ou au saumon fumé

<i>Le verre</i>	Pinot blanc d'Alsace, Cuvée Louis Klipfel	6,1 €
<i>La découverte</i>	Riesling, Léon Beyer	36 €
<i>L'exception</i>	Chablis, Domaine d'Élise	45 €

Accras de morue

<i>Le verre</i>	Rosé IGP Méditerranée BIO , Demoiselle sans Gêne	6,6 €
<i>La découverte</i>	Côtes-de-Provence Côté Presqu'île, Minuty	39 €
<i>L'exception</i>	Cassis « Excellence » BIO , Domaine de la Ferme Blanche	49 €

Friture d'éperlans ou joëls

<i>Le verre</i>	Prosecco Treviso brut, Villa Sandi (Italie)	6,8 €
<i>La découverte</i>	Saint-Bris, Simonnet-Febvre	35 €
<i>L'exception</i>	Quincy « Tradition », Florian Mollet	48 €

Soupe de poissons de roche

<i>Le verre</i>	Rosé IGP Méditerranée BIO , Demoiselle sans Gêne	6,6 €
<i>La découverte</i>	Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Calissanne	34 €
<i>L'exception</i>	Cassis « Excellence » BIO , Domaine de la Ferme Blanche	49 €

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori

<i>Le verre</i>	Muscat sec, Enseduna, Coteaux d'Enserune	5,5 €
<i>La découverte</i>	Viognier « La Violette », Jean-Luc Colombo	32 €
<i>L'exception</i>	Gewurztraminer, Léon Beyer	45 €

Tartare de saumon aux aromates en entrée ou en plat

<i>Le verre</i>	Sauvignon L'Envolée, A. Goichot	6 €
<i>La découverte</i>	Menetou-Salon BIO , Domaine de Beaurepaire	39 €
<i>L'exception</i>	Sancerre BIO , Gérard et Pierre Morin	48 €

Saumon fumé par nos soins

<i>Le verre</i>	Champagne Reflet de Terre brut, J.M. Tissier	15 € la coupe
<i>La découverte</i>	Riesling, Léon Beyer	36 €
<i>L'exception</i>	Chablis 1er Cru, Domaine d'Élise	69 €

Ravioles du Dauphiné en entrée ou en plat

<i>Le verre</i>	Mâcon-Villages BIO , Vins Dormy	10,1 €
<i>La découverte</i>	Chardonnay L'Envolée, A. Goichot	32 €
<i>L'exception</i>	Hautes-Côtes-de-Beaune, H. Delagrangue	56 €

Nos signatures

Choucroute de la mer ou « Écailles & Nageoires »

<i>Le verre</i>	Pinot blanc d'Alsace, Cuvée Louis Klipfel	6,1 €
<i>La découverte</i>	Riesling, Léon Beyer	36 €
<i>L'exception</i>	Chablis, Domaine d'Élise	45 €

Cocotte de moules

<i>Le verre</i>	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, Famille Gadais	7 €
<i>La découverte</i>	Saint-Bris, Simonnet-Febvre	35 €
<i>L'exception</i>	Quincy « Tradition », Florian Mollet	48 €

Cassolette de homard décortiqué

<i>Le verre</i>	Mâcon-Villages BIO , Vins Dormy	10,1 €
<i>La découverte</i>	Côtes-du-Rhône blanc BIO , Artésis	32 €
<i>L'exception</i>	Meursault « Les Vireuils », André Goichot	115 €

Plats

Filet de bar à la plancha

<i>Le verre</i>	Pouilly-Fumé, Domaine de la Loge	9,2 €
<i>La découverte</i>	Saint-Bris, Simonnet-Febvre	35 €
<i>L'exception</i>	Pouilly-Fumé « La Demoiselle », Henri Bourgeois	56 €

Noix de Saint-Jacques à la plancha

<i>Le verre</i>	Mâcon-Villages BIO , Vins Dormy	10,1 €
<i>La découverte</i>	Petit-Chablis, Domaine d'Élise	39 €
<i>L'exception</i>	Chablis 1er Cru Fourchaume, Simonnet-Febvre	88 €

Belle sole entière à la plancha

<i>Le verre</i>	Hautes-Côtes-de-Beaune, H. Delagrangue	15 €
<i>La découverte</i>	Chardonnay L'Envolée, A. Goichot	32 €
<i>L'exception</i>	Meursault « Les Vireuils », André Goichot	115 €

Salade de saumon fumé avocat, mangue, œuf parfait

<i>Le verre</i>	Chardonnay-Torrentés, Don Cristobal, Mendoza (Argentine)	6,1 €
<i>La découverte</i>	Pinot Grigio delle Venezie, Vento d'Estate (Italie)	33 €
<i>L'exception</i>	Cassis « Excellence » BIO , Domaine de la Ferme Blanche	49 €

Plats (suite)

Brandade de morue à la nîmoise

<i>Le verre</i>	Rosé IGP Méditerranée BIO , Demoiselle sans Gêne	6,6 €
<i>La découverte</i>	Côtes-du-Rhône blanc BIO , Artésis	32 €
<i>L'exception</i>	Crozes-Hermitage « Les Gravières », Jean-Luc Colombo	48 €

Suprême de volaille fermière façon thaï

<i>Le verre</i>	Gewurztraminer, Léon Beyer	9,2 €
<i>La découverte</i>	Riesling, Léon Beyer	36 €
<i>L'exception</i>	Pinot noir d'Alsace, Léon Beyer	42 €

Pièce de bœuf moutarde à l'ancienne

<i>Le verre</i>	Château de Bordes-Quancard, Bordeaux	6 €
<i>La découverte</i>	Château du Courlat, Lussac-Saint-Émilion	39 €
<i>L'exception</i>	Château Robin des Moines BIO , Saint-Émilion	49,5 €

Le vivier

Homard européen rôti ou grillé

<i>Le verre</i>	Hautes-Côtes-de-Beaune, H. Delagrange	15 €
<i>La découverte</i>	Petit-Chablis, Domaine d'Élise	39 €
<i>L'exception</i>	Meursault 1er Cru « Château de Blagny », Louis Latour	156 €

Homard américain rôti ou grillé

<i>Le verre</i>	Mâcon-Villages BIO , Vins Dormy	10,1 €
<i>La découverte</i>	Chardonnay L'Envolée, A. Goichot	32 €
<i>L'exception</i>	Mercurey, Château de Chamirey	67 €

Choucroute royale de la mer avec ½ homard

<i>Le verre</i>	Pinot blanc d'Alsace, Cuvée Louis Klipfel	6,1 €
<i>La découverte</i>	Riesling, Léon Beyer	36 €
<i>L'exception</i>	Chablis 1er Cru, Domaine d'Élise	69 €

Steak & lobster ½ homard, pommes grenailles

<i>Le verre</i>	Brouilly, Château des Tours	7,6 €
<i>La découverte</i>	Menetou-Salon rouge, Domaine de Beaurepaire	35 €
<i>L'exception</i>	Sancerre rouge, Gérard et Pierre Morin	43 €

Desserts

Un conseil au verre pour finir en douceur.

Profiterole, mousse ou chaud-froid au chocolat

Porto rouge Offley (6 cl) : fruits noirs et douceur, l'allié du chocolat

7 €

Flan pâtissier à la vanille

Rhum Don Papa 7 ans (2 cl) : notes de vanille et de fruits confits

6 €

Tartare de mangues

Gewurztraminer, Léon Beyer (14 cl) : rose et litchi, en écho à la mangue

9,2 €

Soufflé chaud au Grand Marnier

Coupe de champagne J.M. Tissier (12 cl) : des bulles fraîches pour un dessert aérien

15 €

Baba de Zanzibar au rhum Clément

Rhum HSE Hors d'âge XO (2 cl) : un rhum de Martinique, comme celui du baba

8 €

Glaces et sorbets artisanaux

Prosecco Villa Sandi (14 cl) : des bulles légères, idéales avec les sorbets

6,8 €

Nos vins en quelques mots

Le cépage, puis ce qui marque le vin en bouche.

Vins blancs

Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, Famille Gadais

Melon de Bourgogne : vif et iodé, léger perlant de l'élevage sur lies

Sauvignon L'Envolée, A. Goichot

Sauvignon : frais et fruité, notes de pamplemousse

Saint-Bris, Simonnet-Febvre

Sauvignon : seul sauvignon de Bourgogne, agrumes et bourgeon de cassis

Menetou-Salon **BIO**, Domaine de Beaurepaire

Sauvignon : fruité et floral, plus tendre qu'un sancerre

Sancerre **BIO**, Gérard et Pierre Morin

Sauvignon : agrumes et fraîcheur minérale, vendangé à la main

Pouilly-Fumé, Domaine de la Loge

Sauvignon : notes fumées de silex, agrumes

Pouilly-Fumé « La Demoiselle », Henri Bourgeois

Sauvignon : grande finesse, longue finale minérale

Quincy « Tradition », Florian Mollet

Sauvignon : très net, agrumes et pierre à fusil

Vins blancs (suite)

Petit-Chablis, Domaine d'Élise

Chardonnay : frais et citronné, tout en légèreté

Chablis, Domaine d'Élise

Chardonnay : droit et minéral, notes d'agrumes

Chablis 1er Cru, Domaine d'Élise

Chardonnay : plus de profondeur, finale saline

Chablis 1er Cru Fourchaume, Simonnet-Febvre

Chardonnay : ample pour un chablis, fruits blancs mûrs

Chardonnay L'Envolée, A. Goichot

Chardonnay : rond et fruité, facile à aimer

Mâcon-Villages **BIO**, Vins Dormy

Chardonnay : rond et fruité, une touche beurrée

Hautes-Côtes-de-Beaune, H. Delagrange

Chardonnay : fruits blancs et noisette, bel équilibre

Santenay, Domaine J.-C. Regnaudot

Chardonnay : fruits blancs mûrs et belle fraîcheur

Mercurey, Château de Chamirey

Chardonnay : ample, notes briochées

Meursault « Les Vireuils », André Goichot

Chardonnay : gras et généreux, noisette et beurre frais

Meursault 1er Cru « Château de Blagny », Louis Latour

Chardonnay : riche et long, noisette grillée

Pinot blanc d'Alsace, Cuvée Louis Klipfel

Pinot blanc : souple et rond, fruits blancs

Riesling, Léon Beyer

Riesling : sec et tendu, citron vert et minéralité

Gewurztraminer, Léon Beyer

Gewurztraminer : rose et litchi, finale épicée

Côtes-du-Rhône blanc **BIO**, Artésis

Assemblage de cépages du Rhône : rond, fruits jaunes

Crozes-Hermitage « Les Gravières », Jean-Luc Colombo

Marsanne et roussanne : gras, fruits jaunes et amande

Viognier « La Violette », Jean-Luc Colombo

Viognier : abricot et fleurs blanches, texture ronde

Cassis « Excellence » **BIO**, Domaine de la Ferme Blanche

Marsanne et clairette : salin et floral, le blanc des calanques

Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Calissanne

Assemblage provençal : frais et floral, notes de garrigue

Vins blancs (fin)

Muscat sec, Enseduna, Coteaux d'Enserune

Muscat : le parfum du raisin frais, dans un vin sec

Chardonnay-Torrontés, Don Cristobal, Mendoza (Argentine)

Chardonnay et torrontés : exotique et floral

Pinot Grigio delle Venezie, Vento d'Estate (Italie)

Pinot gris : léger, poire et fraîcheur

Vins rosés

Rosé IGP Méditerranée **BIO**, Demoiselle sans Gêne

Assemblage méditerranéen : pâle et frais, fruits rouges

Côtes-de-Provence Côté Presqu'île, Minuty

Assemblage provençal : élégant, pêche blanche, finale fraîche

Vins rouges

Brouilly, Château des Tours

Gamay : fruit croquant, servi légèrement frais

Menetou-Salon rouge, Domaine de Beaurepaire

Pinot noir : léger, notes de cerise

Sancerre rouge, Gérard et Pierre Morin

Pinot noir : fruits rouges et finesse, servi frais

Pinot noir d'Alsace, Léon Beyer

Pinot noir : léger et fruité, tanins fins

Château de Bordes-Quancard, Bordeaux

Assemblage bordelais : souple, fruits rouges

Château du Courlat, Lussac-Saint-Émilion

Merlot majoritaire : fruits noirs, tanins soyeux

Château Robin des Moines **BIO**, Saint-Émilion

Merlot majoritaire : velouté, fruits noirs mûrs

Bulles

Prosecco Treviso brut, Villa Sandi (Italie)

Glera : bulles légères, pomme verte

Champagne Reflet de Terre brut, J.M. Tissier

Assemblage champenois : frais et vineux, bulles fines

Petit lexique de dégustation

Minéral : goût de pierre ou de sel

Vif / tendu : très frais, acidulé

Longueur / finale : goût qui dure en bouche

Sur lie / perlant : léger picotement

Vineux : plein de corps et de matière

Tanins : ce qui assèche la bouche

Iodé / salin : goût d'algue, d'embruns

Ample / gras : généreux, onctueux en bouche

Fumé / pierre à fusil : silex, allumette frottée

Briochée : brioche, pain grillé

Velouté / soyeux : texture douce, sans aspérité

Garrigue : herbes du Midi (thym, romarin)

Verre 14 cl, coupe 12 cl, bouteille 75 cl. Prix nets en euros, taxes et service compris.

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