

Fruits de mer

HUÎTRES

	×6	×9	×12
Spéciales n°4 BIO	16,2	24,3	32,4
La Belle de Quiberon			
Fines n°3 Prat-Ar-Coum	19,2	28,8	38,4
Finistère Nord, par Y. Madec			
Spéciales n°3	24	36	48
Gillardeau			

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots	9,5
150 g, environ 6 pièces	
Belles crevettes roses BIO	19,2
environ 150 g	
Tourteau, selon arrivage	14 · 26
½ · entier de 650 à 800 g	
½ homard d'Amérique du Nord froid	27
200 à 300 g	

Menus fruits de mer

Environ 20 % moins cher qu'à la carte

Découverte

39

15 huîtres : 5 Spéciales n°4 BIO, 5 Fines n°3 Prat-Ar-Coum, 5 Spéciales n°3 Gillardeau

Tourteau

48

½ tourteau, 6 crevettes roses BIO, bulots, 6 huîtres (2 de chaque variété)

Homard

58

½ homard d'Amérique du Nord, 6 crevettes roses BIO, bulots, 6 huîtres (2 de chaque variété)

SUR COMMANDE, 72 H À L'AVANCE

Gros homards européens, langoustes, langoustines, poissons à partager

Tarif selon arrivage et disponibilité. Nous nous ferons un plaisir de répondre à votre demande.

Nos menus

Le Grand Menu

Entrée, plat, dessert

59

tout compris, par pers.

39,5

hors boissons, par pers.

Amuse-bouche

Entrée, plat et dessert à la carte ou à l'ardoise

Tout compris : apéritif, une bouteille de 75 cl pour deux parmi les vins marqués #, ou un autre vin pour 2 pers. au prix de la carte – 30 €. Eaux minérales, café ou thé.

SUPPLÉMENTS DANS LE GRAND MENU

Une pastille dorée + 4 € indique le supplément à ajouter au prix du menu, par personne.

Le Menu Déjeuner

Sauf dimanche midi, jours fériés et fêtes

Entrée + plat ou plat + café gourmand 21

Entrée + plat + café gourmand 26

ENTRÉES AU CHOIX

Œufs bio mayonnaise au saumon fumé ou nature · Accras de morue · Friture d'éperlans (ou joëls) · Soupe de poissons de roche · Bulots mayonnaise · Ravioles du Dauphiné

PLATS AU CHOIX

Choucroute express · Brandade de morue à la nîmoise · Cocotte de moules frites · Suprême de volaille façon thaï · Ravioles du Dauphiné

Le Menu Enfant

14

Jusqu'à 12 ans

Plat au choix, dessert glacé ou mousse au chocolat bio, boisson

Nos signatures

Cocotte de moules	19
Frites fraîches maison, beurre Vin & Marée	
Choucroute de la mer Vin & Marée	26
ou « Écailles & Nageoires »	
Cassolette de homard décortiqué	45
Riz noir Nerone, beurre Vin & Marée	
	+ 15 €

Entrées

Œufs bio mayonnaise nature VÉGÉ	6
Œufs bio mayonnaise au saumon fumé	9
et à l'aneth	
Ravioles du Dauphiné VÉGÉ	9
au comté de la Mère Maury, beurre ciboulette	
Friture d'éperlans (ou joëls)	9,5
sauce tartare	
Accras de morue Vin & Marée	10,5
Soupe de poissons de roche	12,5
recette Vin & Marée	
Assiette d'entrées à partager	14 / pers.
dès 2 pers.	
Croustillants de gambas sauvages	15
sauce tandoori	
6 huîtres Spéciales n°4 BIO	16,2
La Belle de Quiberon	
Tartare de saumon aux aromates	16,5
perles de wasabi	
Saumon fumé par nos soins	21
blinis et crème acidulée	+ 4 €

Le vivier

Homard européen, rôti ou grillé	59
400 à 600 g	+ 20 €
Homard américain, rôti ou grillé	45
400 à 600 g	+ 15 €
Choucroute royale de la mer	39
avec ½ homard	+ 10 €
Steak & lobster	39
½ homard, pommes grenailles	+ 10 €

La carte dans votre langue

Our menus in your language

[QR code]

Informations allergènes

Allergen information in your language

Plats

Ravioles du Dauphiné au comté VÉGÉ	17,5
beurre ciboulette	
Brandade de morue à la nîmoise	17,5
salade verte	
Suprême de volaille fermière façon thaï	19,5
riz basmati	
Salade de saumon fumé	23
avocat, mangue, tomate noire de Crimée, œuf parfait	
Pièce de bœuf, moutarde à l'ancienne	24
pommes grenailles	
Tartare de saumon aux aromates	26
perles de wasabi, pommes grenailles	
Filet de bar à la plancha	28,5
beurre à l'aneth, œufs de saumon	
Noix de Saint-Jacques à la plancha	32
riz noir Nerone, beurre Vin & Marée	+ 4 €
Belle sole entière à la plancha	43
beurre Vin & Marée	+ 12 €

PLATS : GARNITURE AU CHOIX

1^{re} garniture incluse · 2^e garniture + 3 €

Riz noir Nerone · riz basmati · purée à l'huile d'olive · pommes grenailles · petits légumes · frites maison · choucroute nature

Desserts

Profiterole au chocolat noir BIO	5
glace vanille Bourbon · + 4 € la pièce en plus	
Mousse au chocolat noir BIO	8
Flan pâtissier	9
à la vanille Bourbon de Madagascar	
Chaud-froid de chocolat noir BIO	13
glace vanille · 10 min, à commander en début de repas	
Tartare de mangues	13,5
sirop aux épices douces, menthe fraîche	
Baba de Zanzibar au rhum Clément	14 · 21
pour 1 · pour 2	
Soufflé chaud au Grand Marnier	15
12 à 15 min, à commander en début de repas	
Glaces et sorbets artisanaux	3,5 la boule
Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille · citron, fraise, passion	