

–20 % le 1er janvier midi
sur tous nos menus
dans la limite des stocks disponibles

Vin&Marée

★ Carte des Fêtes ★

LE SOIR
24 déc.

LE MIDI
25 déc.

LE MIDI
1er janv.

Fruits de mer

HUÎTRES

	×6	×9	×12
Spéciales n°4 BIO La Belle de Quiberon	16,2	24,3	32,4

Fines n°3 Prat-Ar-Coum Finistère Nord, par Y. Madec	19,2	28,8	38,4
--	------	------	------

Spéciales n°3 Gillardeau	24	36	48
-----------------------------	----	----	----

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Bulots 150 g, environ 6 pièces	9,5
-----------------------------------	-----

Belles crevettes roses BIO environ 150 g	19,2
--	------

	½	Entier
Gros tourteau entier de 650 à 800 g	14	26

Homard d'Amérique du Nord froid	27	45
---------------------------------	----	----

Menus fruits de mer

20 % moins cher qu'à la carte

Homard 58

½ beau homard d'Amérique du Nord, 6 belles crevettes roses BIO, bulots, 6 huîtres (2 Spéciales n°3 Gillardeau, 2 Fines n°3 Prat-Ar-Coum, 2 Spéciales n°4 BIO)

Tourteau 48

½ tourteau, 6 belles crevettes roses BIO, bulots, 6 huîtres (2 Spéciales n°3 Gillardeau, 2 Fines n°3 Prat-Ar-Coum, 2 Spéciales n°4 BIO)

Nos menus

★ MENU CHAMPAGNE

« R » de Ruinart 125

par personne

Amuse-bouche

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

Carafe de champagne brut 37,5 cl pour une personne, bouteille de 75 cl pour deux

Eaux minérales à discrétion

MENU DE FÊTE

Le Menu des Fêtes 85

par personne

Amuse-bouche

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

Eaux minérales à discrétion

SUPPLÉMENTS DANS LES MENUS

Belle sole entière +10 € · Homard américain ou homard entier décortiqué +12 €

Menu Enfant de Noël 26

Jusqu'à 12 ans

- Filets de sole, beurre Vin & Marée
- ou escalope de volaille fermière à la milanaise
- Garniture au choix : purée à l'huile d'olive ou frites maison
- Hot fudge : glace vanille et sauce chaude au chocolat noir BIO
- Un jus de fruits BIO ou un sirop

★ Pour trinquer

carte complète au verso

Coupe de champagne 12 cl 14

Kir royal au champagne AOC 12 cl 14

J.M Tissier, Reflet de Terre brut la bouteille de 75 cl 59

R de Ruinart brut la bouteille de 75 cl 98

Entrées

Croustillants de gambas sauvages 18
sauce tandoori

Tartare de saumon aux aromates 19
perles de wasabi

Poêlée de cèpes bouchons 19
à l'ail doux

Saumon fumé par nos soins 24
blinis et crème acidulée

Terrine de foie gras de canard mi-cuit 25
chutney de mangues

6 huîtres Fines n°3 Prat-Ar-Coum 19,2
Finistère Nord, par Y. Madec

Belles crevettes roses BIO 19,2
environ 150 g

Plats

Filet de gros bar à la plancha 38
poêlée de cèpes, grenailles et pignons de pin

Marmite lutée Saint-Jacques et gambas sauvages 44
petits légumes, homardine

Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe 44
riz noir Nerone

Médallions de lotte bretonne 46
sauce homardine

Belle sole entière du Guilvinec à la plancha 59

+ 10 € au menu

Homard américain à la plancha 59

+ 12 € au menu

Homard entier décortiqué 59
riz noir Nerone, beurre Vin & Marée

+ 12 € au menu

Suprême de volaille fermière aux morilles 39

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Riz noir Nerone · purée à l'huile d'olive · pommes grenailles
· petits légumes vapeur ou poêlés

Desserts

Tartare de mangues 15
sirop aux épices douces, menthe fraîche

Profiteroles, 3 pièces 15
sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon

Chaud-froid de chocolat noir BIO 15
glace vanille Bourbon · 10 min, à commander en début de repas

Tarte sablée meringuée au citron 15

Soufflé chaud au Grand Marnier 16
12 à 15 min, à commander en début de repas

Baba de Zanzibar au rhum Clément 15 · 30
pour 1 · pour 2

La carte dans votre
langue

Our menus in your
language

[QR code]

Informations
allergènes

Allergen information in
your language