

## FRUITS DE MER

## HUÎTRES

	LES 6	LES 9	LES 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 &amp; CRUSTACÉS

Bulots 150gr (env. 6 pièces)	9,5
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)	19,2
1/2 Gros Tourteau	14
Gros Tourteau entier (0.650 - 0.800kg)	26
1/2 Homard d'Amérique du Nord froid	27
Homard Entier froid d'Amérique du Nord	45



## MENUS FRUITS DE MER

## Menu Tourteau 48

1/2 Tourteau  
6 Belles crevettes roses BIO  
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU  
2 Fines n°3 "Prat Ar Coum" Finistère Nord  
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon  
Bulots

## Menu Homard 58

1/2 Beau Homard d'Amérique du Nord  
6 Belles crevettes roses BIO  
2 Spéciales n°3 GILLARDEAU  
2 Fines n°3 "Prat Ar Coum", Finistère Nord  
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon  
Bulots

## APÉRITIFS &amp; WHISKIES

Kir Royal au Champagne aoc	12cl	14	Aberlour 10 ans	4cl	14
Kir au vin blanc	10cl	6,5	Jack Daniel's	4cl	12
Coupe de Champagne	12cl	14	Scotch Whisky Black & White	10	
Lillet blanc	8cl	7,5	4cl		
Lillet Tonic	16cl	9,5	Gin Gordon's, Vodka Eristoff	4cl	10
Blanc ou Rosé			Ricard	2cl	6,5
Spritz	14cl	11	Suze	4cl	6,5
Campari, Prosecco, Eau gazeuse			Porto	6cl	6,5
Américano Maison	12cl	11	Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann		

## Dîner St Valentin 2026

## MENU RUINART

125 EUROS

(Tarif pour 1 personne)

## Amuse-bouche

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Certains Plats ou Entrées ont un supplément indiqué sur la carte

## Carafe de Champagne brut 37,5cl pour 1 personne

(Bouteille de 75 cl pour 2 personnes)

## Eaux minérales, à discrédition

## MENU ST VALENTIN

69 EUROS

(par personne)

## HORS Boissons

## Amuse-bouche

## ENTRÉE + PLAT + DESSERT

au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Certains Plats ou Entrées ont un supplément indiqué sur la carte



Scan me and get  
allergen information  
in your language

Scan me and get  
our menus  
in your language

Toutes nos entrées, nos plats, et desserts sont faits maison à l'exception des raviolis, glaces & sorbets.  
Tous les produits de la mer sont tributaires des saisons et de la pêche.

## ENTRÉES

Croustillants de gambas sauvages	sauce tandoori	18
Tartare de saumon aux aromates,	perles de wasabi	19
Poêlée de cèpes bouchons	à l'ail doux	19
Saumon fumé par nos soins	blini et crème acidulée	23
Terrine de foie gras de canard mi-cuit,	chutney de mangues	25
6 huîtres Fines n°3 "Prat-Ar-Coum" Finistère Nord	par Y. Madec	19,2
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)	19,2	

## PLATS

## Un accompagnement au choix

Riz noir Nérone, Purée à l'huile d'olive lissée au pétrin à pain,  
Pommes Grenailles, Petits légumes (vapeur ou poêlés)

## Filet de bar à la plancha, poêlée de Cèpes, Grenailles, et pignons de pin

## Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine

## Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir Nérone

## Médaillons de lotte Bretonne, sauce homardine

## Belle sole entière du Guilvinec à la plancha (+10€ menu)

## Homard Américain à la plancha (+12€ menu)

## Homard Entier décortiqué, Riz noir Nérone, beurre V&amp;M (+12€ menu)

## Suprême de Poulet Fermier jaune du Gers, sauce aux Morilles



## DESSERTS

## Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche

## Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon

## Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon

## Tarte sablée meringuée au citron

## Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)

## Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2

14 28

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14

14</p

## VINS BLANCS

### DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 45CL	BTLE 75CL
# Sauvignon L'Envolée, IGP Pays d'Oc, par A. Goichot	5,9	20	28,5
# IGP Val de Loire Chardonnay, Marquis de Goulaine			28,5
# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrontes, Fantelli	6,1	20,7	29,5
# Viognier IGP Pays d'Oc "La Violette", par Jean-Luc Colombo			31
# Chardonnay IGP Pays d'Oc, Les Cardouinettes		31	
# Chardonnay L'Envolée, IGP Pays d'Oc, par A. Goichot			32
Italie Pinot Grigio Venezie blanc DOC Vento d'Estate			33
Coteaux d'Aix en Provence aop Château Calissanne			34
Afrique du Sud Chenin blanc, Vinologist			34
Hautes Côtes de Beaune AOP, Chardonnay, H. Delagrange	15	42	56
Monbazillac aoc, moelleux Cht Beautrand	8	27,3	39

### ALSACE AOC

# Pinot blanc Cuvée Louis Klipfel	6,1	20,7	29,5
Riesling par Léon Beyer			36
Gewurztraminer par Léon Beyer	9,2	31,5	45

### VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre&Maine/Lie aop Famille Gadais	7	23,8	34
Pouilly Fumé aoc Domaine de la Loge, David et Hervé Millet	8,8	30,1	43
Pouilly Fumé aoc La Demoiselle de Bourgeois par Henri Bourgeois			56
Sancerre aoc AB Vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	9,7	32,9	47

### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône aoc BIO Artésis	6,6	22,4	32
Crozes Hermitage aoc Les Gravières de Jean-Luc Colombo			48
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			65
Côtes-du-Rhône aoc "Vénus Blanche" par Christophe Semaska			74

### RHUMS

	2CL	4CL
Don Papa 7 ans ( Philippines )	6	12
Ron Diplomatico 12 años Reserva ( Vénézuela )	6	12
Arcane Extraroma 12 ans ( Ile Maurice )	6	12
"Eminente" Reserva 7 ans ( Cuba )	6	12
HSE ( Habitation St-Etienne ) Hors d'âge XO ( Martinique )	8	16
Zacapa Centenario Solera 23 ( Guatemala )	8	16
Emperor "Pape Clément" ( Ile Maurice )	10	19
<b>DIGESTIFS</b>		4CL
Armagnac, Cognac VSOP, Vieille Prune		9,5
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Calvados		9,5
Eau de vie Poire William Vedrenne, Framboise La Duchesse, Mirabelle Vedrenne		9,5
Bas-Armagnac Gelas 8 ans		11

## CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON "CLASSIQUE" 15€ ET SERVICE "EN CARAFE" 25€

### VINS BLANCS

#### BOURGOGNE

Petit-Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain	38
Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain	44
Chablis aoc BIO Dame Nature, La Chablisienne	54
Chablis 1er Cru aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain	69
Chablis 1er Cru Fourchaume aoc Maison Simonnet-Febvre	88
Hautes Côtes de Beaune AOP, Chardonnay, H. Delagrange	56
Santenay blanc aoc Domaine Jean-Claude Regnaudot	58
Mercurey aoc Château de Chamirey, par A&A Devillard	67
Savigny-lès-Beaune aoc, Les Saucours, Domaine L. Boussey	79
Pernand Vergelesses 1er Cru en Caradeux, Louis Latour	92
Meursault aoc "Les Vireuils", par André Goichot	115
Meursault 1er Cru aoc "Château de Blagny", Louis Latour	156
Chassagne-Montrachet aoc par André Goichot	120
Corton-Charlemagne Grand Cru aoc, Louis Latour	220

### VINS ROSÉS

# IGP Pays d'Oc Les Cardouinettes	29
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne	32
Minuty Côtes de Provence aoc, Côté Presqu'île	39

### VINS DU MONDE

# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrontes, Fantelli	6,1	20,7	29,5
Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof			34
Israël, Mont Hermon Blanc ou Rouge			39
Italie rouge, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ronchi			27,5
Italie, Prosecco DOC Tréviso Brut pétillant, La Gioiosa	6,8	23,1	33

### BOISSONS FRAÎCHES

Heineken Pression 25cl	5
Kronenbourg 1664 33cl	6
Cidre AB Brut du Patron Coq Toq 33cl	7,8
Heineken Sans Alcool 33cl	6
Coca-Cola, Perrier 33cl	5,5
Schweppes Indian Tonic, Orangina 20cl	5,5
Jus de fruits BIO Orange, Pomme, Tomate, Multifruit 25cl	5,5

### EAUX MINÉRALES

Vittel, Perrier fines bulles	50CL	100CL
	5,5	7,8

## VINS ROUGES

### DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

# Fitou aoc Domaine Foncalieu "Prestige"	27
Italie rouge, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ronchi	27,5
# IGP Pays d'Oc BIO Les Cardouinettes	5,9
Côtes du Rhône aoc, Plan de Dieu "Le Temps est venu", S. Ogier	34
Alsace aoc, Pinot Noir par Léon Beyer	42

### VALLÉE DE LA LOIRE

# Chinon aoc, Guy Saget	6,1
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon	20,7
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc, Guy Saget	29,5
Sancerre aoc vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	35
	37
	43

### BOURGOGNE

Brouilly aoc Château des Tours	7,6
Pommard aop Château de la Charrière - Les Vignots, Domaine Yves Girardin	25,9
Vosne-Romanée aoc La Croix Blanche, Domaine Chanzy	98

### BORDELAIS

# Château de Bordes-Quancard Bordeaux aoc	29
Château du Courlat Lussac Saint-Emilion aoc	39
Château Robin des Moines Saint-Emilion aop BIO	49,5
Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien aoc	59
Château Prieuré Lichine, Grand Cru Classé Margaux aoc	89

### CHAMPAGNE AOC

J.M Tissier, Reflet de Terre Brut	12CL	44	59
Drappier Brut Carte d'Or	15	49	69
Drappier brut NATURE sans ajout de soufre, ni sucre ajouté			75
R de Ruinart Brut			98
Ruinart Blanc de Blancs			140

### CAFÉS & THÉS

Café BIO "Massaya" (Costa Rica), Décaféiné	3,8



</tbl