



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 & 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 & 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 discrétion

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 ravioles, 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	38
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine	44
Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir Nérone	44
Médallions de lotte Bretonne, sauce homardine	49
Belle sole entière du Guilvinec à la plancha (+10€ menu)	54
Homard Américain à la plancha (+12€ menu)	59
Homard Entier décortiqué, Riz noir Nérone, beurre V&M (+12€ menu)	59
Suprême de Poulet Fermier jaune du Gers, sauce aux Morilles	36

DESSERTS

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche	14
Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon	14
Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon	14
Tarte sablée meringuée au citron	14
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)	15
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2	14 28



 Issu de l'agriculture biologique

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

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 Cardounettes			31
# Chardonnay L'Envolée, IGP Pays d'Oc, par A. Goichot			32
Italie Pinot Grigio Venezia 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 (Vénézuëla)	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
DIGESTIFS		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

			BTLE 75CL
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	15	42	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 Cardounettes			29
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne	6,6	22,4	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"

	VERRE 14CL	CARAFE 45CL	BTLE 75CL
# Fitou aoc Domaine Foncalieu "Prestige"			27
Italie rouge, Montepulciano d'Abruzzo DOC Ronchi			27,5
# IGP Pays d'Oc BIO Les Cardounettes	5,9	20	28,5
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	20,7	29,5
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon			35
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc, Guy Saget			37
Sancerre aoc vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin			43

BOURGOGNE

Brouilly aoc Château des Tours	7,6	25,9	37
Pommard aop Château de la Charrière - Les Vignots, Domaine Yves Girardin			98
Vosne-Romanée aoc La Croix Blanche, Domaine Chanzy			120

BORDELAIS

# Château de Bordes-Quancard Bordeaux aoc	6	20,3	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

	12CL	45CL	75CL
J.M Tissier, Reflet de Terre Brut	14	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
Double café		4,2
Double Décaféiné		4,2
Thés		5,5
Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe		
Infusions BIO		5,5
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Rooibos		
Irish Coffee		14

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.