

FRUITS DE MER

HUÎTRES	LES 6	LES 9	LES 12
Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon 	15,6	23,4	31,2
Fines n°3 de Normandie par Romain Verneuil	16,8	25,2	33,6
Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec	18,6	27,9	37,2
Spéciales n°3 Gillardeau	23,4	35,1	46,8

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Crevettes grises 100gr	8
Bulots 150gr (env. 6 pièces)	9
Belles crevettes roses BIO (8 pièces) 	19,2
1/2 Gros Tourteau	14
Gros Tourteau entier (0.650 - 0.800kg)	26
1/2 Homard d'Amérique du Nord froid	27



ASSIETTE DÉCOUVERTE 29,5

3 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
3 Fines N°3 de Normandie par R. Verneuil
3 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Yvon MADEC
3 Spéciales N°3 GILLARDEAU

MENU FRUITS DE MER

Menu Royal 59

1/2 Beau Homard d'Amérique du Nord
4 Belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Fines N°3 de Normandie par R. Verneuil
2 Spéciales N°3 GILLARDEAU
Bulots - Crevettes grises

Menu de l'Ecailler 38

2 Fines N°3 de Normandie R. Verneuil
2 Spéciales n°4 BIO de Quiberon
2 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Yvon MADEC
4 Belles crevettes roses BIO
1/2 Tourteau, Bulots

APÉRITIFS & WHISKIES

Kir Royal au Champagne aoc 12cl	13	Aberlour 10 ans 4cl	12
Kir au vin blanc 10cl	6,5	Jack Daniel's 4cl	12
Coupe de Champagne 12cl	13	Scotch Whisky Grant's 4cl	10
Lillet blanc 8cl	7,5	Gin Gordon's, Vodka Eristoff 4cl	10
Lillet Tonic 16cl	9,5	Ricard 2cl	6,5
Blanc ou Rosé		Suze 4cl	6,5
Spritz 14cl	9,5	Porto 6cl	6,5
Campari, Prosecco, Eau gazeuse		Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann	
Américano Maison 12cl	9,5		

LA CARTE DES FÊTES

(24 et 25 décembre + 1er janvier)

LE MENU

75€

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix

&

Amuse-bouche

&

Entrée + Plat + Dessert
au choix sur la Carte ou l'Ardoise

&


Café, Thé ou Infusion



Scan me and get
allergen information
in your language

Scan me and get
our menus
in your language

ENTRÉES

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori	16
Tataki de thon à la graine de pavot, sauce soja/gingembre/citron vert	16
Saumon BIO ... fumé par nos soins, blini et crème acidulée	18
6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil	16,8
Belles crevettes roses BIO (8 pièces) 	19,2
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues	18

PLATS

Un accompagnement au choix

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

Filet de gros bar à la plancha, beurre à l'aneth et œufs de saumon	34
Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir BIO	39
St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel, Beurre V&M	42
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine	39
Belle sole entière de Loctudy à la plancha (+3€ menu)	45
Cassolette de homard décortiqué, Freekeh, beurre V&M (+10€ menu)	56
Homard Américain à la plancha (+10€ menu)	56
Confit de canard "Maison Barthouil" à Peyrehorade, Cèpes & Grenailles	36

DESSERTS

Nougat glacé aux fruits confits, coulis de fruits rouges	9,5
Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche	10
Profiteroles (2 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon	10
Chaud froid de chocolat noir BIO ... (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon	12
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)	14
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2	14 21
Sorbet Fraises BIO, fabrication artisanale, La boule : 	4

 Issu de l'agriculture biologique

Tous nos plats sont fait maison à l'exception des glaces & sorbets.

VINS BLANCS

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrantes, Fantelli	5,5	18,9	27
# Chardonnay IGP Pays d'Oc, Les Cardounettes	5,6	19,3	27,5
# IGP Val de Loire Chardonnay, Marquis de Goulaine	5,6	19,3	27,5
# Coteaux d'Aix en Provence aop Château Calissanne			28
Afrique du Sud Chenin blanc, Vinologist			29
Bergerac aoc Château Tour des Gendres, "Cuvée des Conti" (sec)			31
IGP Pays d'Oc Viognier "La Violette", par Jean-Luc Colombo			31
IGP Vaucluse, Domaine Dambrun bio par Laurence et Patrick Chêne			49
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			69

ALSACE AOC

# Pinot blanc Cuvée Louis Klipfel	6	20,3	29
Riesling par Léon Beyer			34
Gewurztraminer Réserve par Léon Beyer	8,8	30,1	43
Gentil "Gyotaku" Terres d'Etoiles BIO par Christophe Mittnacht			39

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre&Maine/Lie aop Famille Gadais	6	20,3	29
Anjou aop BIO Le P'Tit Chenin, Cht de la Roulerie, par Ph. et Marie Germain			32
Quincy aoc Domaine Jean-Michel Sorbe, à Brinay	7,6	25,9	37
Pouilly Fumé aoc Domaine de la Loge, David et Hervé Millet	8	27,3	39
Pouilly Fumé aoc La Demoiselle de Bourgeois par Henri Bourgeois			49
Sancerre aoc Vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	8,6	29,4	42
Sancerre aop BIO Alphonse Mellot			54

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône aoc BIO Artésis	6,6	22,4	32
Crozes Hermitage aoc Les Gravières de Jean-Luc Colombo			39
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			69

RHUMS

	2CL	4CL
Don Papa 7 ans (Philippines)	6	12
Ron Diplomatico 12 años Reserva (Venezuela)	6	12
Arcane Extraroma 12 ans (Ile Maurice)	6	12
Matusalem Gran Reserva 15 ans (République Dominicaine)	6	12
HSE (Habitation St-Etienne) Hors d'âge XO (Martinique)	8	16
Zacapa Centenario Solera 23 (Guatemala)	8	16

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

BOURGOGNE

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Bourgogne-Aligoté aoc Domaine Pascal Arnoux	6,1	20,7	29,5
Petit-Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			36
Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			39
Chablis aoc BIO Dame Nature, La Chablisienne	14	39	48
Chablis 1er Cru aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			54
Mâcon Lugny aoc par André Goïchot	7,8	26,6	38
Saint-Véran aoc Les Préludes, par Les Vignerons des Terres Secrètes			42
Viré-Clessé aoc Domaine Saint-Barbe, "Les Chazelles"			49
Mercurey aoc Château de Chamirey, par A&A Devillard			58
Chassagne-Montrachet aoc par André Goïchot			89
Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc Louis Latour			145
Puligny-Montrachet aoc "Les Reuchaux", Domaine Chanzy			98
Puligny-Montrachet 1er Cru aoc "Les Chalumeaux", Louis Latour			125

VINS ROSÉS

# IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne	5,3	18,2	26
IGP Pays d'Oc Les Cardounettes			28
Minuty Côtes de Provence aoc, Côté Presqu'île			34

VINS DU MONDE

# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrantes, Fantelli	5,5	18,9	27
Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof			29
Israël, blanc Mont Hermon			34
Italie IGT Puglia, BIO rouge Costa Al Sole Primitivo			27,5
Israël, rouge Mont Hermon			34
Italie, Prosecco DOC Tréviso Brut pétillant, La Gioiosa	6,1	20,7	29,5

 Vin biologique

BOISSONS FRAÎCHES

Heineken Pression 25cl		4,5
Kronenbourg 1664 33cl		6
Coca-Cola, Perrier 33cl		5
Schweppes Indian Tonic, Orangina 20cl		5
Jus et nectars Orange, Pamplemousse rose, Tomate, Nectar d'ananas 25cl		5

EAUX MINÉRALES

Vittel	50CL	100CL
Perrier fines bulles	5	7,3

VINS ROUGES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# IGP Pays d'Oc BIO Les Cardounettes	5,6	19,3	27,5
Italie IGT Puglia, BIO rouge Costa Al Sole Primitivo			27,5
Alsace aoc, Pinot Noir par Léon Beyer			38
Ventoux aoc, Domaine Dambrun par Laurence et Patrick Chêne			49

VALLÉE DE LA LOIRE

Châteaumeillant aoc Henri Bourgeois, Solissime			35
Sancerre aoc vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin			39
Chinon aoc BIO, "Retour au Franc", Couly Dutheil			42

BOURGOGNE

Brouilly aoc Château de la Perrière, Georges Dubœuf	7	23,8	34
Savigny les Beaune aop BIO, Maison Champy			65
Vosne-Romanée aoc La Croix Blanche, Domaine Chanzy			120



BORDELAIS

# Château de Bordes-Quancard Bordeaux aoc	5,5	18,9	27
Château du Courlat Lussac Saint-Emilion aoc			36
Château Robin des Moines Saint-Emilion aop BIO			49,5
Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien aoc			59
Clos du Clocher Pomerol aoc			72
Château Prieuré Lichine, Grand Cru Classé Margaux aoc			89

CHAMPAGNE AOC

	12CL	50CL	75CL
Comtesse de Cérès Brut, Cuvée du Sacré Cœur	13	39	54
Drappier Brut Carte d'Or	15	45	64
Jacquart Extra Brut			67
Drappier brut NATURE sans ajout de soufre, ni sucre ajouté			75
KRUG Grande Cuvée, 170ème Edition Brut			360

CAFÉS & THÉS

Café BIO "Massaya" (Costa Rica), Décaféiné		3,6
Double café 		4
Double Décaféiné		4
Thés		5
Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe		
Infusions BIO 		5
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Rooibos		
Irish Coffee		12

Prix nets en euros, taxes et service compris.