




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 de Normandie par Romain Verneuil	17,4	26,1	34,8
Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec	19,2	28,8	38,4
Spéciales n°3 Gillardeau	24	36	48

HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS



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

ASSIETTE DÉCOUVERTE 34



 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

MENUS 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 39

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	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 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	11	Porto 6cl	6,5
Campari, Prosecco, Eau gazeuse		Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann	
Americano Maison 12cl	11		

LA CARTE DES FÊTES

24 décembre, le soir
25 décembre, le midi
1er janvier, le midi

LE MENU DES FÊTES

82

Coupe de Champagne
ou Apéritif au choix

&

Amuse-bouche

&


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



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	18
Tartare de saumon aux aromates, perles de wasabi	18
Poêlée de cèpes bouchons à l'ail doux	19
Saumon fumé par nos soins blini et crème acidulée	21
6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil	17,4
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr) 	19,2
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues	23


PLATS

Un accompagnement au choix (le supplémentaire +3€)

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

Filet de gros bar à la plancha, poêlée de Cèpes, Grenailles, et pignons de pin	36
Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir BIO 	42
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine	42
St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel, Beurre V&M	45
Belle sole entière de Loctudy à la plancha (+4€ menu)	49
Homard Entier décortiqué, Lentilles Beluga Bio, beurre V&M (+10€ menu)	59
Homard Américain à la plancha (+10€ menu)	56
Confit de canard "Maison Barthouil" à Peyrehorade, Cèpes & Grenailles	36

DESSERTS

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche	14
Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon	14
Tarte sablée meringuée au citron	14
Chaud froid de chocolat noir BIO  (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon	14
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 28

 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
# IGP Val de Loire Chardonnay, Marquis de Goulaine	6,1	20,7	29,5
Afrique du Sud Chenin blanc, Vinologist			31
Bergerac aoc Château Tour des Gendres, "Cuvée des Conti" (sec)			31
Viognier IGP Pays d'Oc "La Violette", par Jean-Luc Colombo			31
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			39
IGP Vacluse, Domaine Dambrun bio par Laurence et Patrick Chêne			56

ALSACE AOC

Gentil "Gyotaku" Terres d'Etoiles BIO par Christophe Mitnacht			35
Riesling par Léon Beyer			36
Gewurztraminer Réserve par Léon Beyer	9,2	31,5	45

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre&Maine/Lie aop Famille Gadais	6,6	22,4	32
Anjou aop BIO Le P'Tit Chenin, Cht de la Roulerie, par Ph. et Marie Germain			32
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon	7,4	25,2	36
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	8,8	30,1	43
Sancerre aop BIO Alphonse Mellot			56

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			74

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

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 La Chablisienne	6,6	22,4	32
Petit-Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			37
Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			42
Chablis aoc BIO Dame Nature, La Chablisienne	14	39	49
Chablis 1er Cru aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			62
Mâcon Lugny aoc par André Goichot	8,8	30,1	43
Saint-Véran aoc Les Préludes, par les Vignerons des Terres Secrètes			45
Mercurey aoc Château de Chamirey, par A&A Devillard			63
Savigny-lès-Beaune aoc, Louis Latour			76
Meursault aoc "Les Vireuils", par André Goichot			92
Chassagne-Montrachet aoc par André Goichot			95
Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc Louis Latour			148
Puligny-Montrachet aoc "Les Reuchaux", Domaine Chanzy			110
Puligny-Montrachet 1er Cru aoc "Les Chalumeaux", Louis Latour			120
Corton-Charlemagne Grand Cru aoc, Louis Latour			195

VINS ROSÉS

# IGP Pays d'Oc Les Cardounettes	5,3	18,2	26
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne			28
Minuty Côtes de Provence aoc, Côte Presqu'île			38
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			39

VINS DU MONDE

Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof			31
Israël, blanc Mont Hermon			39
Israël, rouge Mont Hermon			39
Italie, Prosecco DOC Tréviso Brut pétillant, La Gioiosa	6,8	23,1	33

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

VINS ROUGES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# IGP Pays d'Oc BIO Les Cardounettes	5,9	20	28,5
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
Savigny-lès-Beaune aop BIO, Maison Champy			65
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
Clos du Clocher Pomerol aoc			76
Château Prieuré Lichine, Grand Cru Classé Margaux aoc			89

CHAMPAGNE AOC

	12CL	50CL	75CL
J.M. Tissier Brut, Reflet de Terre	14	42	56
Drappier Brut Carte d'Or	16	47	65
Drappier brut NATURE sans ajout de soufre, ni sucre ajouté			75
R de Ruinart Brut			89
Ruinart Blanc de Blancs			140
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.