Vin&Marée

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

MENU FRUITS DE MER

Menu Royal 59

½ 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

APÉRITIFS & WHISKIES

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

MENUS CHAMPAGNE

Tarif pour 2 personnes

A. Burguet 170 "R" de Ruinart 220

Amuse-bouche

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Bouteille de Champagne brut 75cl pour deux

Eaux minérales
(50 cl par personne)

Café ou Thé, ou Infusion

MENU 69 €

Prix par personne

Amuse-bouche

ENTRÉE + PLAT + DESSERT au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Eaux minérales
(50 cl par personne)

Café ou 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	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	21
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues	23
6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil	17,4
Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)	19,2

PLATS

Un accompagnement au choix (le supplémentaire +3€)
Riz noir Nérone BIO , Purée à l'huile d'olive lissée au pétrin à pain, Pommes Grenailles (natures ou poêlées), 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 Américain à la plancha (+10€ menu)	56
Homard Entier décortiqué, Lentilles Beluga Bio, beurre V&M (+10€ menu)	59
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	
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)	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.

CARTE DES VINS

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

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 Vaucluse, Domaine Dambrun bio par Laurence et Patrick Chêne			56

ALSACE AOC

Gentil "Gyotaku" Terres d'Etoiles BIO par Christophe Mittnacht			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 (Vénézuela)	6	12
Arcane Extraroma 12 ans (Ile Maurice)	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

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

EAUX MINÉRALES

	50CL	100CL
Vittel, 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	5,9	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
A. Burguet Brut	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			98
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 Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe	5
Infusions BIO Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Rooïbos	5
Irish Coffee	12

Prix nets en euros, taxes et service compris.

menuonline.fr / Droits Réservés