



LES FRUITS DE MER

	6	9	12
Normandes : Fines N°3, par R. Verneuil	16,80 €	25,20 €	33,60 €
Bretagne - Finistère Nord :			
Fines N°2, PRAT-AR-COUM, par Y. Madec	19,80 €	29,70 €	39,60 €
GILLARDEAU, Spéciales N°3	24,00 €	36,00 €	48,00 €

Bulots (220 gr)	8,00 €
½ Tourteau	8,50 €
½ Homard d'Amérique du Nord Froid	25,00 €
Crevettes grises (100 gr)	7,50 €
Tourteau entier	15,50 €
Grosses crevettes sauvages	23,00 €

ASSIETTE DÉCOUVERTE 37,50€

- 4 Fines N°3, de Normandie, par R. Verneuil
- 4 Fines N°2, PRAT-AR-COUM, par Y. Madec
- 4 Spéciales N°3, GILLARDEAU

PLATEAU DE L'ÉCAILLER 54,00€

- 3 Fines N°3, de Normandie, par R. Verneuil
- 3 Fines N°2, PRAT-AR-COUM, par Y. Madec
- 3 Spéciales N°3, GILLARDEAU
- 4 Grosses crevettes sauvages
- ½ Tourteau
- Crevettes grises et Bulots

PLATEAU PRESTIGE 98,00€

Pour 2 personnes à partager

- Beau Homard d'Amérique du Nord Froid
- 4 Fines N°3, de Normandie, par R. Verneuil
- 4 Fines N°2, PRAT-AR-COUM, par Y. Madec
- 4 Spéciales N°3, GILLARDEAU
- 4 grosses crevettes sauvages
- 1 Tourteau
- Crevettes grises et Bulots



LE GRAND MENU

49,00 €

TOUT COMPRIS

Apéritif & Amuse-bouche

(Coupe de champagne : +4 €)

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Au choix sur l'Ardoise

Entrées ou Plats signalés sur l'Ardoise par 1 étoile : +3 €

Par 2 étoiles : +6 €

1 bouteille de vin 75cl pour 2

(Parmi plus de 20 références, marquées d'un # sur la carte)

Eaux minérales et café à discrétion

LE MENU EXPRESS 19,50€

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/CAFÉ GOURMAND 19,50 €

ENTRÉE - PLAT - CAFÉ GOURMAND 24,00 €

ENTRÉES AU CHOIX

Entrée du marché (en bleu sur l'ardoise) / Soupe ou Bisque du moment / Tartare de saumon aux aromates / Friture d'éperlans (ou joels)

PLATS AU CHOIX

Poisson du marché (en bleu sur l'ardoise) / Choucroute «Express» / Cocotte de moules, frites, beurre Vin & Marée / Steak tartare de Charolais, frites

CAFÉ GOURMAND

LES APÉRITIFS

Coupe de Prosecco DOC-Treviso-Brut La Gioiosa, 12 cl	5,50 €
Coupe de Champagne Brut Comtesse de Cérés, 12 cl	12,00 €
Coupe de Champagne Rosé Ch. Clément, 12 cl	13,50 €
Coupe de Champagne Drappier brut Carte d'Or, 12 cl	13,50 €
Kir Royal au Champagne, 12 cl	12,00 €
Kir au Vin Blanc, 10 cl	5,50 €

Martini Rosso, Bianco ou Dry, 8 cl	6,00 €
Porto Rouge Offley ou Blanc Sandeman, 6 cl	6,00 €
Lillet blanc, 8cl	6,50 €
Spritz (Campari, Prosecco, Eau gazeuse), 14 cl	7,50 €
Américano Maison, 12 cl	7,50 €
Scotch Whisky Grants, 4 cl	8,00 €

Aberlour 10 ans, 4 cl	11,00 €
Jack Daniel's, 4 cl	11,00 €
Kronenbourg 1664, 33 cl	6,00 €
Ricard, 2 cl - Suze, 4 cl	6,00 €
Gin Gordon's, 4 cl	8,00 €
Vodka Eristoff, 4 cl	8,00 €

LES CHAMPAGNES

	Bt 75cl
Drappier Brut Carte d'Or	57,00 €
Jacquart Brut Mosaïque	62,00 €
Jacquart Extra Brut	64,00 €
Jacquart Blanc de Blancs Vintage	69,00 €
Charles Clément Brut Rosé	56,00 €

Nos Champagnes en Carafe

	Carafe 50cl
Comtesse de Cérés brut, Cuvée du Sacré-Cœur	32,50 €
Drappier Brut Carte d'Or	39,50 €
Charles Clément Brut Rosé	39,50 €

	Coupe 12 cl
Comtesse de Cérés brut, Cuvée du Sacré-Cœur	12,00 €
Drappier Brut Carte d'Or	13,50 €
Charles Clément Brut Rosé	13,50 €

LES DIGESTIFS ET LES EAUX DE VIE

Eau de vie Poire William Vedrenne, 4 cl	9,00 €
Eau de vie de Framboise La Duchesse, 4 cl	9,00 €
Eau de vie de Mirabelle Vedrenne, 4 cl	9,00 €
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, 4 cl	7,50 €

Cognac VSOP Andrée Petit, 4 cl	7,50 €
Armagnac Marquis de Montesquiou, 4 cl	7,50 €
Bas Armagnac Gelas 8 ans, 4 cl	9,00 €
Calvados Lancelot, Vieille Prune Grande Réserve 4 cl	7,50 €

Ron Diplomático 12 Años Reserva (Venezuela) 4cl	9,50 €
Rhum Arcane Extraroma 12 ans (Maurice) 4cl	9,50 €
Rhum HSE Hors d'âge XO (Martinique) 4cl	15,00 €
Ron Zacapa Centenario Solera 23 (Guatemala) 4cl	15,00 €

LES VINS BLANCS

Nos découvertes « Coup de cœur »

	Bt 75cl	Carafe 50cl	Verre 14cl
#Vin de Pays du Val de Loire, La Bacchusate de Jean-Michel Sorbes	19,50 €	13,80 €	3,90 €
#Chardonnay, VDP du Val de Loire, Marquis de Goulaine	23,50 €	16,50 €	4,80 €
#Costières de Nîmes AOP, Château de la Haute Cassagne, cuvée Elegance	23,00 €	16,10 €	4,70 €
#Coteaux d'Enserune IGP Languedoc, Enseduna Muscat Sec	24,00 €		
#Vin de Pays d'Oc, Viognier la Violette par Jean-Luc Colombo	26,00 €	18,20 €	5,30 €
#Vin de Pays d'Oc, Les Vignes de Madame, Domaine de la Baume	28,00 €	19,60 €	5,70 €
#Chenin blanc, Afique du Sud, Drostdy-Hof	29,00 €		
#Gewurztraminer sec, VDP d'OC, Château de la Haute Cassagne	29,50 €		
#Prosecco DOC - Treviso Brut pétillant - La Gioiosa	27,00 €	18,90 €	5,50 €

AOC

#Picpoul de Pinet, Domaine Delsol	25,00 €		
#Bergerac Sec, Château Tour des Gendres, Cuvée des Conti	29,50 €	20,70 €	6,10 €
Vouvray Tranquille Sec, Domaine du Viking de Lionel Gauthier	36,00 €		
Crozes Hermitages, Les Gravières de Jean-Luc Colombo	39,00 €		
Condrieu, Amour de Dieu de Jean-Luc Colombo	69,00 €		
Vouvray Brut pétillant, Domaine du Viking de Lionel Gauthier	34,00 €	23,80 €	7,00 €

LES VINS BLANCS CLASSIQUES

L'Alsace AOC	Bt 75cl	Carafe 50cl	Verre 14cl
#Pinot blanc, Cuvée Louis Klipfel	24,00 €	16,80 €	4,40 €
Riesling par Léon Beyer	34,00 €		
Gewurztraminer Grand Cru Kirchberg de Barr, Clos Zisser, Louis Klipfel	43,00 €	30,10 €	8,80 €

La Loire AOC

#Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, La Levraudière par Bonnet-Huteau	26,00 €	18,20 €	5,30 €
Menetou-Salon, Domaine de Beaurepaire de la famille Gilbon	31,00 €	21,70 €	6,40 €
Quincy, Domaine Jean-Michel Sorbe à Brinay	32,00 €	22,40 €	6,60 €
Reuilly, Domaine Jean-Michel Sorbe à Brinay	33,00 €		
Pouilly Fumé, Domaine de La Loge, David et Hervé Millet	35,00 €	24,50 €	7,30 €
Pouilly Fumé, La Demoiselle de Bourgeois par Henri Bourgeois	49,00 €		
Sancerre vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	34,00 €	23,80 €	7,20 €
Sancerre, La Côte des Monts Damnés par Henri Bourgeois	49,00 €		

La Provence

#Côteaux d'Aix-en-Provence AOP, Château Calissanne	27,00 €		
Bandol AOC, Château Barthès de Monique Barthès	34,00 €		

Les Côtes du Rhône AOC

Crozes Hermitages, Les Gravières de Jean-Luc Colombo	39,00 €		
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes	59,00 €		
Condrieu, Amour de Dieu de Jean-Luc Colombo	69,00 €		

La Bourgogne AOC

#Beaujolais Blanc, Chardonnay de Georges Dubœuf	28,50 €		
Petit Chablis, Domaine d'Elise par Frédéric Prain	31,00 €	21,70 €	6,40 €
Chablis, Domaine d'Elise par Frédéric Prain	35,00 €	24,50 €	7,20 €
Chablis Premier Cru, Domaine d'Elise par Frédéric Prain	45,00 €		
Saint Véran, Domaine du Val Larmartinien de Georges Dubœuf	35,00 €		
Mâcon Lugny, par André Goichot	37,00 €		
Mercurey, Château de Chamirey par A&A Devillard	49,00 €		
Auxey-Duresses par Olivier Leflaive	56,00 €		
Chassagne-Montrachet par André Goichot	64,00 €		
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru, Abbaye de Morgeot par Olivier Leflaive	82,00 €		
Meursault, Les Vireuils, par André Goichot	69,00 €		
Meursault 1 ^{er} Cru, Charmes par Olivier Leflaive	86,00 €		
Puligny-Montrachet, Les Reuclaux, Domaine Chanzy	64,00 €		
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru, Champs Gain par Olivier Leflaive	82,00 €		

LES VINS ROUGES

Nos découvertes « Coup de cœur »

	Bt 75cl	Carafe 50cl	Verre 14cl
#Costière de Nîmes AOP, Les hauts de Coste-Rive, Château Saint Bénézet	19,50 €	13,80 €	3,90 €
#Vin de Pays d'Oc, Château de la Haute Cassagne	22,00 €		
#Fitou AOC, Domaine Foncalieu Prestige	25,00 €	17,50 €	5,10 €
Bandol AOC, Château Barthès de Monique Barthès	34,00 €		
Pinot Noir d'Alsace AOC de Léon Beyer	36,00 €		

LES VINS ROUGES CLASSIQUES

	Bt 75cl	Carafe 50cl	Verre 14cl
La Loire AOC			
#Chinon, Cuvée Pain	28,00 €		
Menetou Salon, Domaine de Beaurepaire par la Famille Gilbon	31,00 €	21,70 €	6,40 €
Sancerre vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	34,50 €		
La Bourgogne AOC			
#Brouilly, Château de la Perrière de Georges Dubœuf	28,00 €	19,60 €	5,70 €
Fleurie, Beaujolais AOC de Georges Dubœuf	29,50 €		
Mercurey 1 ^{er} Cru, Clos du Roy Domaine Chanzy	49,00 €		
Chassagne-Montrachet par Olivier Leflaive	54,00 €		
Vosne-Romanée, La Croix Blanche, Domaine Chanzy	69,00 €		
Le Bordelais AOC			
#Bordeaux AOC, Château de La Bouyère	24,00 €	16,80 €	4,90 €
Médoc AOC, Duval & Blanchet	29,50 €	20,70 €	6,10 €
Lussac Saint-Emilion, Château du Courlat	33,00 €		
St Georges St Emilion, Château St Georges	49,50 €		
Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange	59,00 €		
Pomerol Clos du Clocher	68,00 €		
Margaux AOC, Grand Cru Classé, Château Prieuré Lichine	84,00 €		

LES VINS ROSÉS

	Bt 75cl	Carafe 50cl	Verre 14cl
#Côteaux d'Aix-en-Provence AOP, Jasso de Calissanne	19,50 €	13,80 €	3,90 €
#IGP Méditerranée, La Demoiselle Sans Gêne AB	23,00 €		
#Côteaux d'Aix-en-Provence AOC, de Jean-Luc Colombo	28,00 €	19,60 €	5,70 €
Côte de Provence AOP, Côte Presqu'île, Sélection Minuty	29,50 €		
Menetou Salon AOC, Côtes de Morogues, Domaine Fournier	32,50 €		
Bandol AOC, Château Barthès de Monique Barthès	34,00 €		

LES VINS DU MONDE

	Bt 75cl	Carafe 50cl	Verre 14cl
#Fantelli, Chardonnay Blanc Torrontes, Mendoza, Argentine	25,00 €	17,50 €	5,10 €
#Chenin blanc, Afique du Sud, Drostdy-Hof	29,00 €		
#Mont Hermon Blanc, Israël	29,50 €		
#D.O Alicante, Mudo, Monastrell rouge, Espagne	26,00 €		
#Mont Hermon Rouge, Israël	29,50 €		
#Prosecco DOC - Treviso Brut pétillant - La Gioiosa	27,00 €	18,90 €	5,50 €

LES EAUX MINÉRALES ET LES SOFTS

Vittel, Perrier fines bulles, 50 cl	4,50 €
Vittel, Perrier fines bulles, 100 cl	6,80 €
Coca Cola, Perrier, 33 cl	5,00 €
Schweppes Indian Tonic, Orangina, 20 cl	5,00 €
Jus d'orange, pamplemousse rose, 25 cl	5,00 €
Jus de tomate, Nectar d'ananas, 25 cl	5,00 €

LES CAFÉS ET LES THÉS

Café, Décaféiné	3,20 €
Thé, Double café, double décaféiné	3,80 €