

**Les Entrées**

*Friture d'éperlans (ou joels), sauce tartare	7,50 €
*Encornets en tempura, sauce aigre doux	9,00 €
*Soupe de poisson de roche V&M	9,00 €
*Tartare de saumon aux aromates	9,00 €
Croustillants de Gambas sauce tandoori	12,50 €
Queues de langoustines décortiquées, recette à la façon du Chef	14,50 €

**Les « Incontournables »**

*Cocotte de moules, Frites, beurre Vin & Marée	14,50 €
*Escalopes de saumon à l'oseille	16,50 €
*Choucroute de la mer "Vin & Marée" ou « Ecailles & Nageoires »	23,50 €
Bar entier grillé ou en Filets "Plancha", sauce pistou	24,50 €
Noix de St Jacques fraîches à la plancha	28,50 €
Marmite lutée de Saint Jacques et Langoustines bretonnes	34,00 €
Belle sole à la plancha sèche, ou meunière	35,00 €

*Chaque jour, en fonction de la pêche et des arrivages,  
nous proposons également un des poissons suivants :  
Cabillaud, Barbue, Lotte, Saint-Pierre, Turbot, Thon Albacore, ...*

Poisson à partager à 2 (selon arrivages, Bar, Lotte, St-Pierre, Sole ou Turbot)	69,00 €
---	---------

**Les Viandes**

*Steak Tartare de Charolais (cru ou aller-retour), frites ou salade verte	16,50 €
*Cœur de faux-filet, sauce poivre, pommes sautées	21,00 €
Carré d'agneau 4 côtes rôti, haricots verts frais	24,00 €

**Le Vivier**

Homard Américain rôti ou grillé	39,50 €
Cassolette de homard Américain décortiqué, lentilles du Puy, beurre blanc	42,00 €
Homard Européen rôti ou grillé	49,00 €
Steak & Lobster (1/2 homard Américain), pommes sautées	39,50 €

**Les Desserts**

*Saint Marcellin, servi froid ou chaud, salade verte	8,00 €
*Carpaccio de fruits frais de saison	7,50 €
*Tarte sablée au citron, meringuée ou non	8,50 €
*Chaud froid de chocolat noir de Tanzanie, glace vanille	9,00 €
Notre Fameux Baba de Zanzibar au Rhum vieux Clément	Pour 1 10,00 € Pour 2 20,00 €
Le véritable Soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)	12,00 €

Carte à titre d'exemple, pouvant varier en fonction des pêches, arrivages et saisons

Prix nets – Service compris