

## FRUITS DE MER

HUÎTRES	LES 6	LES 9	LES 12
Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon 	13.2	19.8	26.4
Fines n°3 de Normandie par Romain Verneuil	14.4	21.6	28.8
Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec	16.8	25.2	33.6
Spéciales n°3 Gillaudeau	21	31.5	42

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS


Bulots 220gr	8
Crevettes grises 100gr	7.5
1/2 Tourteau	9.5
Tourteau entier	17
1/2 Homard d'Amérique du Nord froid	25
Belles crevettes roses BIO (6 pièces) 	15



### ASSIETTE DÉCOUVERTE 29€50



 3 Spéciales n°4 BIO La Belle de Quiberon, 3 Fines n°3 de Normandie, 3 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum", 3 Spéciales n°3 Gillaudeau

### PLATEAU DE L'ÉCAILLER 49€

3 Fines n°3 de Normandie par R. Verneuil, 3 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec, 3 Spéciales n°3 Gillaudeau, 6 belles crevettes roses BIO  1/2 Tourteau, Crevettes grises, Bulots

### PLATEAU PRESTIGE 89€

#### POUR 2 PERSONNES À PARTAGER

Beau Homard d'Amérique du Nord froid,  3 Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon, 3 Fines n°3 de Normandie par R. Verneuil, 3 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec, 3 Spéciales n°3 Gillaudeau, 6 belles crevettes roses BIO  1 Tourteau, Crevettes grises, Bulots

## APÉRITIFS & WHISKIES

Kir Royal au Champagne aoc 12cl	12	Aberlour 10 ans 4cl	11
Kir au vin blanc 10cl	5.5	Jack Daniel's 4cl	11
Coupe de Champagne 12cl	12	Scotch Whisky Grant's 4cl	8
Lillet blanc 8cl	6.5	Ricard 2cl	6
Spritz 14cl	7.5	Suze 4cl	6
Campari, Prosecco, Eau gazeuse	7.5	Porto 6cl	6
Américano Maison 12cl	7.5	Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann	

## LE GRAND MENU

TOUT COMPRIS 47€

Apéritif & amuse-bouche  
(Coupe de Champagne + 4€)

Entrée, Plat, Dessert

au choix sur la Carte ou l'Ardoise

Entrées ou Plats signalés par 1 étoile \* +3€ ou 2 étoiles \*\* +6€

Bouteille de vin 75cl pour deux  
marquée d'un #

Eaux minérales, Café ou Thé  
à discrétion

## MENUS EXPRESS

Entrée + Plat ou Plat + Café gourmand 19€50

Entrée + Plat + Café gourmand 24€00


Entrées au choix

Entrée en bleu sur l'ardoise / Soupe de poissons de roche V&M/

 Véritable Tarama blanc BIO Maison Barthouil, blini / Friture d'éperlans (ou joëls)

Plats au choix

Plat en bleu sur l'ardoise / Choucroute "express" / Blanquette de lieu à l'Ancienne /

 Cocotte de moules bio, frites, beurre Vin & Marée / Steak tartare bio "METZGER", frites

Café gourmand





Tous nos plats sont fait maison à l'exception des fromages et des glaces.

Scan me and get  
allergen information  
in your language



Scan me and get  
our menus  
in your language

## ENTRÉES

Poêlée de petites crevettes grises à l'anis	8
Friture d'éperlans (ou joëls) sauce tartare	8
Soupe de poissons de roche Vin & Marée	9.5
 Véritable Tarama blanc BIO Maison Barthouil, blini	10
 Tartare de saumon BIO d'Ecosse aux aromates et perles de wasabi	12.5
Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori	13.5
Perles de hareng, saumon BIO  d'Ecosse fumé maison, œuf poché	13.5
* Queues de langoustines bretonnes décortiquées sur fondue de poireaux	15
 * Saumon BIO d'Ecosse, fumé par nos soins blini et crème acidulée	16
* 6 Huîtres Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon 	13.2
** Entrées à partager, pour 2 ou pour 3	28 39

## PLATS

 Cocotte de moules BIO, frites et beurre Vin & Marée	16.5
Blanquette de Lieu à l'Ancienne (champignons de Paris et oignons grelots)	18
Choucroute de la mer "Vin & Marée" ou "Ecailles & Nageoires"	23
Filets de bar à la plancha	24
 Bar entier BIO grillé, sauce pistou	26
Noix de Saint-Jacques fraîches à la plancha, riz noir Vénére et beurre V&M	29.5
* Marmite lutée de St-Jacques et gambas sauvages, sauce homardine	31
** Belle sole à la plancha, sèche ou meunière	35
* Steak & Lobster (1/2 homard Américain), pommes sautées, sauce Béarnaise	39
Onglet de bœuf sauce poivre pommes sautées	23
Carré d'agneau rôti (4 côtes), pommes sautées	25
 Steak tartare bio "METZGER", cru ou aller-retour frites ou salade verte	18
Accompagnement au choix	
Riz Vénére, Purée de pommes de terre de Noirmoutier à l'huile d'olive, Pommes sautées, Légumes vapeur, Lentilles vertes BIO 	

## LE VIVIER (HORS GRAND MENU)

Cassolette de homard Américain décortiqué lentilles BIO, beurre V&M	49
Homard entier rôti ou grillé, Américain ou Européen	49 64

## DESSERTS

Duo de Carpaccios d'Ananas et Kiwis BIO 	8.5
 Cabécou BIO au lait de chèvre, salade verte	9.5
Tarte sablée au citron meringuée ou non	9.5
Petits choux, Caramel au beurre salé	9.5
Tarte fine tiède aux pommes BIO  glace vanille Bourbon	10
Chaud froid de chocolat noir BIO  (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon	10
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum vieux Clément, pour 1 ou pour 2	11 20
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)	12
Sorbet Fraises BIO (2 boules), fabrication artisanale 	8
Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale (3 boules)	9.5
Glaces : Café des Indes, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon	
Sorbets : Cassis, Citron, Framboise, Mangue	

## VINS BLANCS

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"	14CL	50CL	75CL
# IGP Val de Loire La Bacchusate de Jean-Michel Sorbes	4.7	16.1	23
# IGP Languedoc, Coteaux d'Enserune Muscat sec, Enseduna	4.9	16.8	24
# Costières de Nîmes AOP Château de la Haute Cassagne, "Cuvée Élégance"			25
# Chardonnay IGP Pays d'Oc, Les Cardounettes			25
# IGP Val de Loire Chardonnay, Marquis de Goulaine	5.6	19.3	27.5
# IGP Pays d'Oc Viognier "La Violette", par Jean-Luc Colombo	6.4	21.7	31
# IGP Pays d'Oc Chardonnay, Terradria de Georges Dubœuf	6.6	22.4	32
# Afrique du Sud Chenin blanc, Drostdy-Hof			29
# IGP Pays d'Oc Gewurztraminer sec, Château de la Haute Cassagne			29.5
Bergerac aoc Château Tour des Gendres, "Cuvée des Conti" (sec)	6.4	21.7	31
# Jurançon aoc "Cuvée Marie", par Charles Hours (sec)			32
Vouvray aoc tranquille sec Domaine du Viking, Lionel Gauthier			36
Crozes Hermitage aoc Les Gravières de Jean-Luc Colombo			39
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			69
# Prosecco DOC Tréviso, Brut pétillant, La Gioiosa	5.7	19.6	28
Vouvray aoc brut pétillant Domaine du Viking, Lionel Gauthier	7	23.8	34

### ALSACE AOC

# Pinot blanc Cuvée Louis Klipfel	5.7	19.6	28
Riesling par Léon Beyer			34
Gewurztraminer Réserve par Léon Beyer	8.8	30.1	43

### VALLÉE DE LA LOIRE

# Muscadet Sèvre&Maine/Lie aoc Levraultière Bonnet-Huteau	5.5	18.9	27
Quincy aoc Domaine Jean-Michel Sorbe, à Brinay	7.2	24.5	35
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon			35
Pouilly Fumé aoc Domaine de la Loge, David et Hervé Millet	7.8	26.6	38
Pouilly Fumé aoc La Demoiselle de Bourgeois par Henri Bourgeois			49
Sancerre aoc Vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	7.8	26.6	38
Sancerre aoc La Côte des Monts Damnés par Henri Bourgeois			49

### VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage aoc Les Gravières de Jean-Luc Colombo			39
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			69

### PROVENCE

# Coteaux d'Aix en Provence aop Château Calissanne			28
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			36
Côtes de Provence aop, Cru Classé Jas d'Esclans, famille de Wulf			39

### DIGESTIFS

	4CL
Gin Gordon's, Vodka Eristoff	8
Eau de vie Poire William Vedrenne, Framboise La Duchesse, Mirabelle Vedrenne	9
Cointreau, Grand Marnier, Get 27	7.5
Calvados Lancelot	7.5
Armagnac Marquis de Montesquiou	7.5
Cognac VSOP Andrée Petit	7.5
Vieille Prune Grande Réserve	7.5
Bas-Armagnac Gelas 8 ans	9

## CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

#### BOURGOGNE

	14CL	50CL	75CL
# Bourgogne-Aligoté aoc Domaine Pascal Arnoux	6.1	20.7	29.5
Petit-Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			34
Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain	7.6	25.9	37
Chablis 1er Cru aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			49
Mâcon Lugny aoc par André Goichot			38
Saint-Véran aoc Domaine du Val Lamartinien de Georges Dubœuf			39
Viré-Clessé aoc Domaine Saint-Barbe, "Les Chazelles"			46
Mercurey aoc Château de Chamirey, par A&A Devillard			52
Chassagne-Montrachet aoc par André Goichot			67
Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc "Morgeot", Louis Latour			74
Meursault aoc "Les Vireuils", par André Goichot			64
Puligny-Montrachet aoc "Les Reuchaux", Domaine Chanzy			68
Puligny-Montrachet 1er Cru aoc "Les Chalumeaux", Louis Latour			82

### VINS ROSÉS

# Coteaux d'Aix en Provence aoc Jasso de Calissanne			23
# IGP Pays d'Oc Les Cardounettes	5.1	17.5	25
# IGP Méditerranée Demoiselle sans Gène	5.3	18.2	26
# IGP Méditerranée Les Pins Couchés de Jean-Luc Colombo	6	20.3	29
Côtes de Provence aoc Côté Presqu'île, Minuty			34
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			36
Côtes de Provence aop, Cru Classé Jas d'Esclans, famille de Wulf			39

### VINS DU MONDE

# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrontes, Fantelli	5.5	18.9	27
# Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof			29
# Israël, blanc Mont Hermon			32
# Espagne, Alicante DO, rouge Mudo, Monastrel			26
# Israël, rouge Mont Hermon			32
# Italie, Prosecco DOC Tréviso Brut pétillant, La Gioiosa	5.7	19.6	28

 Vin biologique

### BOISSONS FRAÎCHES

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
	4.5	6.8

## VINS ROUGES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"	14CL	50CL	75CL
# IGP Pays d'Oc Les Cardounettes	4.7	16.1	23
# Fitou aoc Domaine Foncalieu "Prestige"	5.3	18.2	26
# Côtes du Rhône aoc, Plan de Dieu "Le Temps est venu", S. Ogier			31
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			36
Alsace aoc, Pinot Noir par Léon Beyer			38
Côtes de Provence aop, Cru Classé Jas d'Esclans, famille de Wulf			39

### VALLÉE DE LA LOIRE

# Châteaumeillant aoc Solissime par Henri Bourgeois			29
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon	7	23.8	34
Sancerre aoc vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin			38

### BOURGOGNE

# Brouilly aoc Château de la Perrière, Georges Dubœuf	6.6	22.4	32
Mercurey 1er Cru aoc Clos du Roy, Domaine Chanzy			49
Chassagne-Montrachet aoc Vieilles vignes, par Vincent Girardin			54
Vosne-Romanée aoc La Croix Blanche, Domaine Chanzy			74



### BORDELAIS

# Bordeaux aoc Château de la Bouyère	5.1	17.5	25
Lussac Saint-Emilion aoc Château du Courlat	7.4	25.2	36
Saint-Georges Saint-Emilion aoc Château Saint-Georges			49.5
Saint-Julien aoc Les Fiefs de Lagrange			59
Pomerol aoc Clos du Clocher			72
Margaux aoc, Grand Cru Classé Château Prieuré Lichine			86

### CHAMPAGNE AOC

	12CL	50CL	75CL
Comtesse de Cérès Brut, Cuvée du Sacré Cœur	12	32.5	49
Drappier Brut Carte d'Or	13.5	39.9	59
Jacquart Brut Mosaïque			62
Jacquart Extra Brut			64
Jacquart Blanc de Blancs, "Vintage"			69
Charles Clément Brut Rosé	13.5	39.9	57

### CAFÉS & THÉS

Café BIO "Massaya" (Costa Rica), Décaféiné		3.2
Double café 		3.8
Double Décaféiné		3.8
Thés		3.8
Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe		
Infusions BIO 		3.8
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe		

Prix nets en euros, taxes et service compris.