

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 Gillardeau	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 Gillardeau

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 Gillardeau, 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 Gillardeau, 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		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" / Cocotte de moules, frites /

 Steak tartare bio "METZGER", frites / Cuisse de canard confite, pommes Sarladaises /

Brandade de morue à la Nimoise, salade verte

Café gourmand

 Issu de l'agriculture biologique

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

Accras de morue V&M 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

Tomate fraîcheur aux petites crevettes roses 12

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori 13.5

* Queues de langoustines bretonnes décortiquées, lentilles Beluga BIO  14.5



 Tataki de saumon BIO au sésame, sauce soja/gingembre/citron vert 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

Un accompagnement au choix (le supplémentaire +2.5)
Riz Nérone BIO  , Purée de pommes de terre de Noirmoutier à l'huile d'olive,
Pommes sautées, Légumes vapeur, Lentilles Beluga BIO 

Cocotte de moules frites et beurre Vin & Marée 16

Brandade de morue à la Nimoise, salade verte 16.5

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 St-Jacques fraîches à la plancha, riz Nérone BIO  et beurre V&M 29.5

* Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine 31

** Belle sole à la plancha, sèche ou meunière 35

Onglet de bœuf sauce poivre pommes sautées 23

 Steak tartare bio "METZGER", cru ou aller-retour frites ou salade verte 18

Carré d'agneau rôti (4 côtes), pommes sautées 25

Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes Sarladaises 18.5

* Steak & Lobster (1/2 homard Américain), pommes sautées, sauce Béarnaise 39

LE VIVIER (HORS GRAND MENU)

Cassolette de homard Américain, lentilles Beluga BIO  , beurre V&M 49

Homard entier rôti ou grillé, Américain ou Européen 49 64

DESSERTS

Crème brûlée à la Vanille Bourbon 7.5

Duo de Carpaccios d'Ananas et Kiwis BIO  8.5

 Mousse au chocolat noir BIO 8.5

 Cabécou BIO au lait de chèvre, salade verte 9.5

Chaud froid de chocolat noir BIO  (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon 10

Sablé croustillant aux framboises 12

Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson) 12

Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2 12.5 19.5

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"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 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
# Chardonnay IGP Pays d'Oc, Les Cardounettes	5.1	17.5	25
# Argentine, Mendoza, blanc Chardonnay-Torrantes, Fantelli	5.5	18.9	27
# IGP Val de Loire Chardonnay, Marquis de Goulaine	5.6	19.3	27.5
# Afrique du Sud Chenin blanc, Drostdy-Hof	6	20.3	29
# IGP Pays d'Oc Gewurztraminer sec, Château de la Haute Cassagne	6.1	20.7	29.5
IGP Pays d'Oc Viognier "La Violette", par Jean-Luc Colombo			31
Bergerac aoc Château Tour des Gendres, "Cuvée des Conti" (sec)			31
Jurançon aoc "Cuvée Marie", par Charles Hours (sec)			32
IGP Pays d'Oc Chardonnay, Terradria de Georges Dubœuf			32.5
Vouvray aoc tranquille sec Domaine du Viking, Lionel Gauthier			36
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			69
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
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

DROIT DE BOUCHON 15€

VINS BLANCS

BOURGOGNE

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 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
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-Torrantes, Fantelli	5.5	18.9	27
# Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof	6	20.3	29
# Israël, blanc Mont Hermon			32
# Israël, rouge Mont Hermon			32

 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"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# IGP Pays d'Oc Les Cardounettes	4.7	16.1	23
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			29.5
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
Mercrey 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			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, Rooibos		

Prix nets en euros, taxes et service compris.