Formule du jour

(servie du lundi au vendredi uniquement le midi hors jours fériés)

ENTRÉ + PLAT
ou PLAT + DESSERT
16,50€

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT
19,50€

Consultez l'ardoise

Quelques vins de notre carte 75cl

CHARDONNAY
Domaine de la Chesnaie 24,00€

POUILLY FUMÉ
Domaine Les Chaumes Bardin 30,00€

CHINON ROUGE
La Mare au Diable 25,00€

LALANDE DE POMEROL
La Fleur Chaigneau 35,00€

VIN EN PICHET 50CL
rouge, blanc ou rosé 14,00€

Les Fruits de Mer

Coquillages et Crustacés

ASSIETTE DE BULOTS	11,00€
ASSIETTE DE CREVETTES ROSES 15 pièces	15,00€
BUISSON DE LANGOUSTINES 300gr selon arrivage	36,00€
PORTION DE BIGORNEAUX	8,50€
ARAIGNÉE MAYONNAISE	21,00€
1/2 HOMARD FROID «PARISIEN»	49,00€

Notre Sélection d'Huîtres de Mr Brévault

6 CANCALE N°2	15,00€
9 CANCALE N°2	21,00€
12 CANCALE N°2	27,00€

Plateaux de Fruits de Mer

ASSIETTE DE FRUITS DE MER 26,00€
6 crevettes roses, 3 huîtres de Brévault n°2, bulots

PLATEAU EMERAUDE 39,00€
3 langoustines, 3 huîtres de Brévault n°2,
6 crevettes roses, bigorneaux, bulots

PLATEAU CÔTE SAUVAGE 42,00€
1/2 tourteau ou 1/2 araignée, 6 crevettes roses,
6 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots

PLATEAU PLEINE MER 59,00€
5 langoustines, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée,
6 crevettes roses, 6 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots

PLATEAU AMIRAL 115,00€
10 langoustines, 1 tourteau ou 1 araignée,
12 crevettes roses, 12 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots

PLATEAU ABRI DES FLOTS 169,00€
10 langoustines, 1 tourteau ou 1 araignée,
12 crevettes roses, 12 huîtres de Brévault n°2,
bigorneaux, bulots, homard entier «Parisien»

Nos Entrées

BURRATA CRÉMEUSE, tomates et fraises	15,00€
FOIE GRAS FRAIS DE CANARD MAISON et son chutney aux fruits de saison	17,00€
PLANCHE APÉRO gambas, fromage, chiffonnade de jambon cru	15,00€
COEURS D'ARTICHAUTS CROUSTILLANTS et mayonnaise au curry	14,00€
CEVICHE DE DORADE huile de lime, piment vert	14,00€
TRILOGIE DE RAVIOLES foie gras, Saint-Jacques et langoustines aux 3 sauces	19,00€
PRESSÉ DE TOURTEAU rémoulade de céleri et radis noir, vinaigrette à l'orange	19,00€
TARTARE DE SAUMON aux herbes fraiches et agrumes	15,00€

Nos Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD salade, toasts de chèvre, lard rôti, pomme, noix	15,50€
SALADE CAESAR salade romaine, œuf, tomates, croûtons, blanc de poulet, parmesan, anchois, sauce caesar	15,50€
SALADE FRAÎCHEUR salade, avocat, agrumes, tomates, gambas frits	16,50€
POKEBALL riz, thon mi-cuit, avocat, tomates, saumon, grenade, fèves	16,50€

BURGER DU BOUCHER
17,00€
Steak haché charolais 170gr, tomate romaine, oignons confits, comté, bacon grillé et pesto

MOULES
16,00€
crème ou marinières

Assiette de pommes allumettes maison 4,00€
Assiette de légumes 4,00€

CONCHIGLIONI
21,00€
au jambon truffé et à la trufferade

Nos Viandes Garnies

FILET DE BŒUF «FRANÇAIS», sauce béarnaise ou poivre flambée au Cognac	26,00€
ENTRECÔTE «BZH» 300gr, sauce poivre flambée au Cognac ou béarnaise, pommes allumettes maison	25,00€
TARTARE DE BŒUF «CHAROLAIS», pommes allumettes, salade	18,50€
TIGRE QUI PLEURE faux-filet, assaisonnement thaï, riz	19,50€
TRAVERS DE PORC, sauce barbecue et pommes de terre confites au thym	17,50€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, sauce normande	18,00€

CHOUCROUTE DE LA MER
23,00€
Saumon, haddock, lieu noir, Saint-Jacques, crevettes roses, choux, pommes de terre, beurre blanc

Nos Poissons

FILET DE DORADE GRILLÉ À LA PLANCHA sauce au vin doux	18,00€
FILET DE BAR, sauce vierge, mousseline de pomme de terre	22,00€
THON MARINÉ juste saisi, servi tiède, riz basmati	22,50€
BROCHETTE DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES ROSES GRILLÉES poireaux fondants	26,00€
DOS DE CABILLAUD, poêlée de légumes, sauce beurre blanc	19,00€
BELLE SOLE MEUNIÈRE (selon arrivage) mousseline de pomme de terre et légumes de saison	38,00€
1/2 HOMARD FLAMBÉ AU COGNAC poêlée de légumes sauce beurre blanc et crustacés	54,00€

Nos Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 9,00€

Nos Desserts faits Maison

LA PROFITEROLE MAISON au chocolat «force noire»	9,00€
LE VÉRITABLE SOUFFLÉ AU GRAND-MARNIER (à commander en début de repas)	10,00€
TIRAMISU, aux fruits rouges	9,00€
BABA AU RHUM, crème légère vanillée	9,00€
PARIS DINARD, aux noisettes caramélisées	9,00€
SALADE DE FRUITS DE SAISON	9,00€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	9,00€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
9,00€

Nos Glaces

CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules chocolat, vrai chocolat chaud maison, chantilly	10,00€
CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules café, vrai expresso, chantilly	10,00€
BANANA SPLIT 1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, vrai chocolat chaud, chantilly	10,00€
COUPE COLONEL 3 boules citron vert, Vodka	10,00€
COUPE GOURMANDE 2 boules vanille, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé maison, nougatine, chantilly	10,00€
FRAISE MELBA 2 boules vanille, 1 boule fraise, fraises, coulis de fruits rouges, chantilly	10,00€
LA ROUTE DU RHUM 2 boules rhum-raisins, 1 boule vanille, rhum arrangé, chantilly	10,00€
PINOCCHIO 2 boules glace vanille, Smarties®, 1 cône, chantilly et Chupa Chups®	10,00€

Les Baissons Chaudes

CAFÉ	2,60€
PETIT CRÈME	3,00€
GRAND CRÈME	5,00€
CAPPUCCINO	6,00€
THÉ OU INFUSION	5,00€
IRISH COFFEE	10,00€

Digestifs 4 cl

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, RHUM DIPLOMATICO 10,00€

MENTHE PASTILLE, PEPPERMINT 8,00€

Menu à 36,00€

6 HUÎTRES DE CANCALE
de Mr Brévault

COEUR D'ARTICHAUT
croustillants et mayonnaise au curry

BURRATA CRÈMEUSE
tomates et fraises

TARTARE DE SAUMON
aux herbes fraîches et agrumes

- - - - -

TRAVERS DE PORC
sauce barbecue
et pommes de terre confites au thym

FILET DE BOEUF FRANÇAIS
sauce Madère

FILET DE BAR
sauce vierge, mousseline de pomme de terre

DOS DE CABILLAUD
poêlée de légumes, sauce beurre blanc

- - - - -

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
(supp. 5,50€)

- - - - -

BABA AU RHUM
crème légère vanillée

TIRAMISU,
aux fruits rouges

CRÈME BRÛLÉE
à la vanille

Menu Enfant 12,00€

jusqu'à 12 ans

FILET DE POISSON OU STEAK HACHÉ
frites ou pâtes

/ / / / / /

2 BOULES DE GLACE, SMARTIES ET SA SURPRISE

Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros. Photos non contractuelles.