

Nos Cocktails 15cl 11,00

Martini Fiero Spritz

Martini Fiero, Martini Prosecco, eau gazeuse

Margarita

Tequila Patron Silver, jus de citron, sucre

Mai Tai

Rhum ambré, Cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat, jus d'ananas

Le Michou

Vodka Grey Goose, jus de citron, purée de pomme, Curaçao

Moscow Mule

Vodka Grey Goose, jus de citron, ginger beer

Ti-Punch

Rhum, citron vert, cassonade

Le St-Germain

Liqueur St-Germain, agrumes, soda, Martini Prosecco

Le Lilly Rose

Lillet rosé, St Germain, jus d'orange, jus de pamplemousse, ginger beer

PLANCHE APÉRO

16,00

**gambas frits, Comté,
jambon Serrano**

Notre Sélection de Whiskies et Single 4cl

Paddy	8,00
Aberlour, Jack Daniel's	9,00
Aberfeldy Speyside 12 ans d'âge	12,00
Angel's Envy Bourbon	12,00
Talisker Skye 10 ans d'âge	11,00
Oban Highland 14 ans d'âge	12,00
Lagavulin Islay 16 ans d'âge	12,00
Craigellachie Speyside 13 ans d'âge	12,00

LES SANS ALCOOL

Flic Flac 20cl	7,50
<i>Cocktail de jus de fruits</i>	
Martini Vibrante 20cl	5,00
Tourtel Twist 25cl	4,80
Bière Heineken 0.0 25cl	4,80

Le Champagne

La Coupe de Taittinger
12cl 12,00

COQUILLAGES *et crustacés*

Assiette de bulots	11,00
Assiette de crevettes roses 15 pièces	15,00
Buisson de langoustines 300gr	36,00
Portion de bigorneaux	8,50
Araignée mayonnaise	21,00

NOTRE SÉLECTION D'HUITRES *de Mr Brevault*

6 Cancale n°2	15,00
9 Cancale n°2	21,00
12 Cancale n°2	27,00

Nos PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Assiette de fruits de mer <i>6 crevettes roses, 3 huîtres de Brevault n°2, bulots</i>	26,00
Plateau Emeraude <i>3 langoustines, 3 huîtres de Brevault n°2, 6 crevettes roses, bigorneaux, bulots</i>	41,00
Plateau Côte Sauvage <i>1/2 araignée, 6 crevettes roses, 6 huîtres de Brevault n°2, bigorneaux, bulots</i>	44,00
Plateau Pleine Mer <i>5 langoustines, 1/2 araignée, 6 crevettes roses, 6 huîtres de Brevault n°2, bigorneaux, bulots</i>	61,00
Plateau Amiral <i>10 langoustines, 1 araignée, 12 crevettes roses, 12 huîtres de Brevault n°2, bigorneaux, bulots</i>	117,00

Nos ENTRÉES

Trilogie de ravioles Saint-Jacques, langoustines et canard <i>aux 3 sauces</i>	19,00
Pétoncles gratinées <i>au beurre d'ail</i>	16,00
Carpaccio de St-Jacques <i>carottes, passion</i>	16,00
Pressé chair d'araignée, St Jacques marinés <i>et vinaigrette à l'orange</i>	19,00
Céviché de bar <i>leche de tigre et citron vert</i>	14,00
Burrata <i>salade de tomates, grenade, aigre doux</i>	11,00
Terrine du Chef	12,00
Bao pulled pork , <i>pain vapeur, échine confite au soja</i>	10,00

À PARTAGER

Saucisson	7,50
Gyosas croustillant au poulet	10,00
Planche Apéro	16,00
<i>gambas frits, Comté, jambon Serrano</i>	
Houmous libanai	8,00
<i>pain pita</i>	

Nos SALADES

Salade de chèvre chaud au miel	16,00
<i>salade verte, toasts de chèvre chaud, lard rôti, pommes, noix</i>	
Salade Caesar	18,00
<i>salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, anchois, parmesan, croûtons, oeuf dur et sa sauce Caesar</i>	
Salade Fraîcheur	18,00
<i>salade verte, tomates cerises, agrumes, gambas frits, avocat, jambon Serrano</i>	
Poké Bowl	18,00
<i>thon et saumon marinés, grenade, riz, avocat, fèves</i>	

Nos VIANDES

Tataki de boeuf , <i>salade thaï, pommes allumettes maison</i>	22,00
Magret de canard , <i>sauce au poivre, purée de pommes de terre, champignons</i>	25,00
Filet de boeuf 200grs , <i>sauce au choix, pommes allumettes maison</i>	29,00
Entrecôte française 300grs , <i>sauce au choix, pommes allumettes maison</i>	28,00
Ris de veau croustillant , <i>purée de pommes de terre, champignons, jus corsé</i>	36,00
Carpaccio de boeuf à l'italienne , <i>parmesan, pesto, roquette</i>	17,00
Tartare de boeuf au couteau 150grs , <i>pommes allumettes maison, roquette</i>	19,00

Sauce au choix :

béarnaise, sauce au poivre flambée au cognac, trufferade

Supplément sauce 1,50

PÂTES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

guanciale parmesan et jaune d'oeuf confit

21,00

BURGER

18,00

Steak haché Charolais, comté, lard grillé, salade, oignons crispy

TOURNEDOS ROSSINI

36,00

sauce trufferade



Nos POISSONS

Tataki de thon , <i>salade thaï, vierge aux agrumes</i>	24,00
Poulpe snacké , <i>houmous libanais, salade de pois chiches</i>	24,00
Bar , <i>purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce vierge aux agrumes</i>	24,00
Filet de St Pierre <i>asperges blanches grillées, au beurre blanc</i>	28,00
Brochette de St Jacques et crevettes roses , <i>fondue de poireaux, purée de pommes de terre et beurre blanc</i>	26,00
Lieu jaune , <i>légumes de saison, sauce au vin jaune</i>	22,00
Belle sole meunière (500g) <i>selon arrivage</i> <i>purée de pommes de terre et légumes de saison</i>	42,00

Garnitures 4.00

*Salade verte,
légumes de saison,
pommes
allumettes maison,
purée de pommes
de terre*



La Choucroute de la Mer

23,00

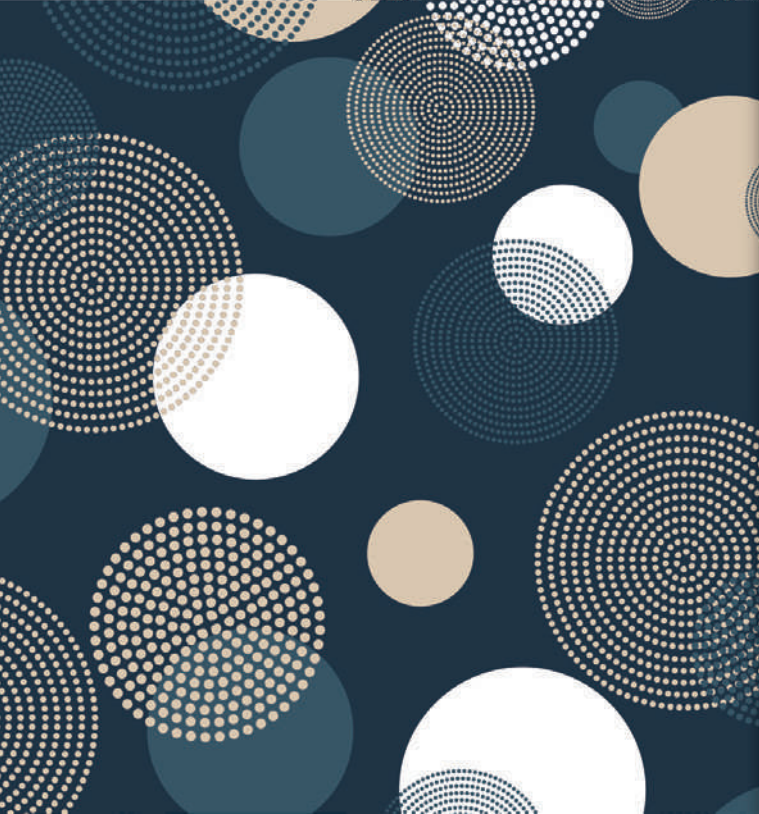
*saumon, haddock, lieu noir,
St-Jacques, moules,
crevettes roses, chou,
pommes de terre vapeur,
beurre blanc*



Les Moules

18,00

*marinières ou crème d'Isigny
accompagné de pommes
allumettes maison*



Nos DESSERTS

Le Fromage

Assiette de fromages affinés
10,00

La profiterole maison au chocolat «force noire»	10,00
Le véritable soufflé au Grand-Marnier (à commander en début de repas)	11,00
Baba au rhum, crème légère à la vanille	10,00
Crème brûlée, vanille de Madagascar	9,00
Le Paris Dinard	10,00
Tarte tatin, crème d'Isigny	10,00
Salade de fruits frais de saison	9,00
Pavlova à la fraise	10,00
Café ou thé gourmand	10,00

Nos GLACES

Chocolat Liégeois 3 boules chocolat, chocolat chaud maison, Chantilly maison	10,00
Café Liégeois 3 boules café, expresso, Chantilly maison	10,00
Banana Split 1 boule chocolat, fraise et vanille, chocolat chaud maison, Chantilly maison	10,00
Fraise Melba 2 boules vanille, 1 boule fraise, fraises, coulis de fruits rouges, Chantilly maison	11,00
Coupe Colonel 3 boules citron, vodka	11,00
Coupe Gourmande 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel beurre salé maison, Chantilly maison	10,00
La Route du Rhum 2 boules rhum-raisins, 1 boule vanille, rhum arrangé, Chantilly maison	11,00
Pinocchio 2 boules vanille, Smarties, cône, Chantilly maison, Chupa Chups	10,00

Boissons Chaudes

Café	2,60
Petit crème	3,00
Grand crème	5,00
Cappuccino	6,00
Thé ou Infusion	5,00
Irish Coffee	11,00

Digestifs 4cl

Cognac, Armagnac, Calvados,	
Rhum Diplomatico	10,00
Menthe-Pastille	
Peppermint	8,00

Menu 38€

Pétoncles gratinées
au beurre d'ail

ou **Terrine du Chef maison**

ou **Gyosas de poulet**
yaourt grec, citron vert

ou **Burrata**
salade de tomates, grenade, aigre doux

Filet de bar, *purée de pommes de terre,*
légumes de saison sauce vierge aux agrumes

ou **Magret de canard**,
sauce poivre, purée de pommes de terre, champignons

ou **Filet de lieu jaune**,
légumes de saison au vin jaune

ou **Tataki de boeuf**,
salade thaï, pommes allumettes maison

Baba au rhum,
crème légère à la vanille

ou **Paris-Dinard**

ou **Salade de fruits frais de saison**

ou **Crème brûlée**,
vanille de Madagascar



Menu Enfant 12€

jusqu'à 12 ans

Filet de poisson *ou* **Filet de poulet croustillant** *ou* **Steak haché**
frites, pâtes ou purée

2 boules de glace au choix
Smarties et sa surprise