

**Entrées + Plat + Fromage ou Dessert – Menu à 34,50 €**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert – Menu à 29,80 €**

Uniquement le midi du lundi au vendredi **sauf jour fériés**

### Nos Entrées

**Mi-cuit de foie gras de canard entier au Jurançon** Supp 3.50 €

(Navettes grillées et chutney de poire)

**Bavarois de chèvre et saumon fumé**

(Sauce chimichurri au basilic, crumble de noix )

**Assiette de la mer** Supp 3.50€

(2 huîtres, 2 langoustines, bulots, bigorneaux et crevettes roses)

**Raviole de ris de veau et gambas**

(Fondue de poireaux, crème de morilles.)

**Entrée du moment**

### Nos Plats

**Duo de saint jacques et gambas** supp 3.50€

(tartare de st jacques et gambas, brochette de gambas et st jacques, riz crémeux aux poireaux, glace coco et beurre de fruits exotiques.)

**Choucroute de la mer**

(Trio de poissons, moules et crevettes roses)

**Feuilleté d'aiguillettes de poulet façon Rossini**

(et ses petits légumes.)

**Filet de bœuf à la bordelaise, flambée au poivre** supp 3.50€

(Émietté de pomme de terre, oignons, lardons.)

**Poisson du moment**

### Fromage

**Mini Burrata au lait entier** (chutney de poire, mesclun huile de basilic, crumble de noix.)

### Nos Desserts

**Tiramisu fraise et crème de citron**

(Crème de citron, coulis de fraise, brisure de Roudor St Michel.)

**Café gourmand**

**Profiterole façon belle Hélène**

(Glace vanille, poires pochées, chocolat)

**Délice des îles**

(Coulis de fruits exotiques, ananas)

### Nos Coupes glacées

**Ophélie** : glace vanille, cerises amarèna à la liqueur de cerise, crème sucrée

**Normandie** : sorbet pomme verte, calvados

**Petit Mousse** : glace vanille, caramel laitier, crème sucrée

**Aiglon des Mers** : glace menthe chocolat, get 27

**Chocolat liégeois** : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud et crème sucrée

**Colonel** : sorbet citron ,vodka

## A LA CARTE

### Nos Entrées

<b>Mi-cuit de foie gras de canard entier au Jurançon</b>	<b>15.80 €</b>
(Navettes grillées et chutney de poire)	
<b>Bavarois de chèvre et saumon fumé</b>	<b>11.60 €</b>
(Sauce chimichurri au basilic, crumble de noix )	
<b>Assiette de la mer</b>	<b>15.40 €</b>
(2 huîtres, 2 langoustines, bulots, bigorneaux et crevettes roses)	
<b>Raviole de ris de veau et gambas</b>	<b>12.80 €</b>
(Fondue de poireaux, crème de morilles.)	
<b>Entrée du moment</b>	<b>11.80 €</b>

### Nos Plats

<b>Duo de saint jacques et gambas</b>	<b>24.80 €</b>
(tartare de st jacques et gambas, brochette de gambas et st jacques, riz crémeux aux poireaux, glace coco et beurre de fruits exotiques.)	
<b>Choucroute de la mer</b>	<b>22.80 €</b>
(Trio de poissons, moules et crevettes roses)	
<b>Feuilleté d'aiguillettes de poulet façon Rossini</b>	<b>19.80€</b>
(et ses petits légumes.)	
<b>Filet de bœuf à la bordelaise, flambée au poivre</b>	<b>24.80 €</b>
(Émietté de pomme de terre, oignons, lardons.)	
<b>Poisson du moment</b>	<b>20.80 €</b>

### Fromage

<b>Mini Burrata au lait entier</b> (chutney de poire, mesclun huile de basilic, crumble de noix.)	<b>8.80 €</b>
---	---------------

### Nos Desserts

<b>Tiramisu fraise et crème de citron</b>	<b>8.80 €</b>
(Crème de citron, coulis de fraise, brisure de Roudor St Michel.)	
<b>Café gourmand</b>	
<b>Profiterole façon belle Hélène</b>	
(Glace vanille, poires pochées, chocolat)	
<b>Délice des îles</b>	
(Coulis de fruits exotiques, ananas)	

### Nos Coupes glacées

<b><u>Ophélie</u> : glace vanille, cerises amarèna à la liqueur de cerise, crème sucrée</b>	<b>8.80 €</b>
<b><u>Normandie</u> : sorbet pomme verte, calvados</b>	
<b><u>Petit Mousse</u> : glace vanille, caramel laitier, crème sucrée</b>	
<b><u>Aiglon des Mers</u> : glace menthe chocolat, get 27</b>	
<b><u>Chocolat liégeois</u> : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud et crème sucrée</b>	
<b><u>Colonel</u> : sorbet citron ,vodka</b>	

## Nos produits de la Mer

<b>Assiette de crevettes roses mayonnaise 250 G</b>	<b>11.80 €</b>
<b>Buisson de langoustines (environ 12 pièces)</b>	<b>25.60 €</b>
<b>Assiette de bigorneaux mayonnaise 250G</b>	<b>9.90 €</b>
<b>Assiette de bulots mayonnaise 300 G</b>	<b>11.20€</b>
<b>Huîtres n°2 (les 6)</b>	<b>12.50 €</b>
<b>Huîtres n°2 (la douzaine)</b>	<b>24.00 €</b>
<b>Assiette de la mer</b>	<b>27.80 €</b>
(3 huîtres, 3 langoustines, bulots, bigorneaux et crevettes roses)	
<b>Demi - tourteau mayonnaise (suivant arrivage.)</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Homard européen mayonnaise (les 100 gr)</b> (suivant arrivage.)	<b>12.80 €</b>
<b>Homard flambé et petits légumes (les 100gr)</b> (suivant arrivage.)	<b>12.80 €</b>

## Plateau du Petit Mousse (1pers) à 45 €

**6 huîtres, 6 langoustines, buissons de crevettes roses, bulots, bigorneaux**

\* Vous avez la possibilité d'y ajouter homard ou autres fruits de mer au choix à la carte.

## Menu de la Mer à 33.80 €

**Assiette de la mer**

(3 huîtres, 3 langoustines, bulots, bigorneaux et crevettes roses)

**Dessert au choix**

## Nos Moules (de juin à septembre.)

<b>Moules du chef frites</b>	<b>17.50 €</b>
<b>Moules à la crème de Morilles frites</b>	<b>18.50 €</b>

## Menu Enfant à 11.50 €

### Plat

Hamburger frites

où

Poisson au beurre blanc frites

où

Moules du chef frites (suivant arrivage.)

### Dessert

Glace 2 boules (chocolat, vanille, fraise, citron, pomme)

Délice enfantin (mini tiramisu, mini crème brûlée.)

### Boisson

**1 verre de coca où 1 sirop à l'eau**

*à Nos Vins Blancs*

	<i>Le Verre</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Muscadet de Terre et Maine sur Lie Vieilles vignes</i> <i>. Domaine de la Bretonnière</i>		<i>17,50€</i>	<i>24,90€</i>
<i>Muscadet de Terre et Maine sur Lie cuvée prestige</i> <i>. Domaine de l'Aulnaye</i>	<i>4,50 €</i>	<i>26,90€</i>	
<i>Muscadet domaine des Ferrières</i>		<i>50cl</i>	<i>19,90€</i>
<i>Puilly domaine Chêne vert</i>		-	<i>29,60 €</i>
<i>Touraine Sauvignon</i> <i>. Domaine du Chêne vert</i>	<i>4,50 €</i>		<i>28,90 €</i>
<i>Bourgogne Saint Veran</i> <i>Domaine de la Feuillarde</i>		-	<i>42,80€ *</i>
<i>Puilly Fume Domaine de Laporte</i>		<i>19,90€</i>	<i>38,90€</i>
<i>Quincy</i> <i>Domaine de Laporte</i>		-	<i>39,90€</i>
<i>Saumur Domaine de Nerbeuc</i>		<i>17,70 €</i>	<i>33,60€</i>
<i>Chablis domaine Grand cru Végros »</i> <i>Famille Gueguen</i>	<i>6,80€</i>		<i>42,50 €</i>
<i>Chablis la vigne de 1975</i> <i>Famille Gueguen</i>		<i>18,70€</i>	<i>36,90€</i>

*Tous nos produits sont disponibles dans la limite des stocks*  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

## Nos Vins Rosés

*Le Verre 50cl 75 cl*

*Rosé de Loire*

*Vins et terroir de Loire*

*14,90 €*

*Rosé de Loire*

*. Domaine de Flines*

*- -*

*28,50 €*

*Charpentier Rosé*

*. Domaine de la Bretonniere*

*- 26,50 €*

*Cuvée Prunelle côte de Provence*

*. Domaine de Valombrosa*

*18,00€*

*32,50 €*

*Mareuil Fiefs Vendéens*

*. Domaine Cambaudière VDQS*

*4,50 € 18,50 €*

*34,50 €*

*Pays D'O grenache rosé*

*32,50 €*

*Tous nos produits sont disponibles dans la limite des stocks  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

## Nos Vins Rouges

*Le Verre 50cl 37.5 cl 75 cl*

<i>Chinon vieilles vignes</i>	—	<i>17.50 €</i>	<i>33.50 €</i>
<i>Domaine de la Semellerie-</i>			
<i>Saumur Champigny</i>	<i>4.80€</i>	<i>22.80€</i>	<i>17.50€</i>
<i>Domaine des Ailettes -</i>			<i>22.50€</i>
<i>Château Montauriol</i>	—		<i>33.50€</i>
<i>Corbière AOP -</i>			
<i>Domaine de l'Olivier</i>	<i>18.00€</i>		<i>35.50€</i>
<i>Saint-Nicolas de l'Ourqueuil</i>			
<i>Château Mire l'Etang</i>			
<i>. Cuvée des Ducs de fleury</i>			<i>27.50 €</i>
<i>Val de Loire Berligou</i>	-		<i>24.90 €</i>
<i>Domaine Jean Luc Viaud</i>			
<i>Bordeaux graves</i>	-	-	<i>28.70 €</i>
<i>Château Segranson</i>			

*Tous nos produits sont disponibles dans la limite des stocks*  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

*Bourgogne*

<i>Bourgogne Haute cote de Nuit</i>	-	-	<i>38.50 €</i>
<i>Domaine Huguette</i>			

Bourgogne Mercurey - - 41.40 € Domaine de  
la Pressande

Bourgogne Pinot Noir récolté à la main - 44.50 €  
Bourgogne Domaine Quinte Feuille

### Beaujolais grand cru

Morgon Beaujolais grand cru - - épuisé  
Château la tour des bons

Juliéras Beaujolais grand cru épuisé  
Domaine Marronnier rose

### Cotes du Rhône

Cote du Rhône Cairanne peyre blanche - - 32.90 €  
Famille Perrin

Cote du Rhône Plan de Dieu - - 29.90 €  
Haute Ségur

*Tous nos produits sont disponibles dans la limite des stocks  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

### Notre Vins Moelleux

Le Verre 37,5 cl 75 cl

Coteaux du Layon 8.50 € - 38.00 € Domaine Chauvin  
- AOC

### Notre Vin pétillant

<i>Crémant de Loire Brut</i>	10.50 €	-	42.00 €
<i>Domaine Escogriffe</i>			

### *Nos Champagnes*

*La Coupe 75 cl*

<i>Champagne Yves Jacquet</i>	12.50 €	55.00 €
<i>Champagne Blanc de Blanc</i>		
<i>Champagne Yves Jacquet</i>	12.50 €	55.00 €
<i>Champagne Blanc de Noir</i>		
<i>Champagne « R » de Ruinart</i>	-	105.00 €
<i>Champagne Charles Mignon brut grand cru</i>	-	117.00 €
<i>Champagne Charles Mignon brut premier cru</i>		105.00 €
<i>Champagne Esterlin brut Rosé</i>		89.00 €
<i>Champagne Esterlin brut</i>		79.00 €

*Tous nos produits sont disponibles dans la limite des stocks  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

### *Boissons Chaudes*

<i>Café Espresso</i>	2.20 €	<i>Infusion</i>	3.80 €
<i>Décaféiné</i>	2.30 €	<i>(Verveine Tilleul Menthe)</i>	
<i>Thé (voir la sélection)</i>	3.80 €	<i>Café crème</i>	2.50 €
<i>Café Double</i>	4.20 €		

### *Boissons Fraîches*

<i>Sirup à l'eau (25 cl)</i>	2.50 €	<i>Perrier (25 cl)</i>	3.80 €
<i>(menthe grenadine citron fraise)</i>		<i>Jus de Fruit</i>	3.90 €
		<i>(20 cl - Pamplemousse tropical cassis pêche orange Framboise fraise tomate ananas)</i>	



Limnade (25 cl)	3.20 €		
Diabolo (25 cl)	3.70 €	Orangina (25 cl)	3.90 €
Coca-cola	3.70 €	Coca-cola light (33 cl)	3.90 €
Evian Badoit San Pellegrino - 1 l	5.90 €	Ice Tea (33 cl)	3.90 €
	0.5 cl	4.20 €	Schweppes (33 cl) 3.90 €

## Bières

*Pression :*

. Heineken (25 cl)	4.80 €	Monaco (25 cl)	5.10 €
. Galopin	2.70 €	Picn biere (25 cl)	5.50 €
. Pinte Heineken (50cl)	9.30 €	Pinte Picn biere (50cl)	10.50 €

*Bouteille :*

. Heineken (25 cl)	5.50 €	1664 (25 cl)	6.50 €
. Hoegaarden (33 cl)	6.50 €	Grimbergen (25 cl)	6.50 €
. Desperados (33 cl)	7.30 €	Picn biere (25 cl)	6.50
. Biere sans alcool	3.90 €		

*Tous nos produits sont disponibles dans la limite des stocks  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*