



CARTE DU SOIR



NOS ENTREES à partager ou pas

Beignets de calmars frits, mayonnaise maison	6€
Chiffonnade de saumon fumé et ses toasts	15€
Foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel	14€
Salade César (Poulet - bacon - parmesan – œuf...)	10€
Œufs pochés à la crème d'Époisses et pignons de pin	9€
Œufs pochés en meurette, à l'ancienne	9€

FRUITS DE MER à partager ou pas

Huîtres Fine de Claire n°3	6 pièces = 12€ / 12 pièces = 20€
Huîtres Normande n°3	6 pièces = 15€ / 12 pièces = 28€
Huîtres Gillardeau n°3	6 pièces = 25,50€ / 12 pièces = 48€
Assiette Dégustation (3 Fine de Claire/3 Normande/3 Gillardeau)	26,50€
Assiette du Mareyeur (3 huîtres / 3 grosses crevettes / Bulots)	18€
Plateau (6 huîtres / 6 grosses crevettes / Bulots)	34€
Plateau Royal : 3 Gillardeau / 3 Fine de Claire / 3 Normande	46€
6 grosses crevettes/ Bulots/ rillettes de tourteau	
Bol de bulots et son aïoli	8€
Assiette de 6 grosses crevettes fraîches	12€
Duo (3 grosses crevettes fraîches et bulots)	10€

NOS POISSONS

Aile de raie au beurre aux câpres	20€
Dos de cabillaud rôti au beurre d'agrumes	24€
Sole meunière, pommes vapeur	35€
Noix de Saint-Jacques poêlées, crème d'ail doux et risotto	32€

NOS VIANDES

Suprême de poulet Gaston Gérard	20€
Souris d'agneau confite, jus au thym	23€
Pavé de bœuf (poire), sauce morilles	24€
Magret de canard entier, crème de truffes	28€
Wok de légumes et nouilles au soja	19€
Marmite briochée aux morilles crémeuses (gratinée au Comté et oeuf poché)	22€

Moules marinières
Frites maison
19 €

Cuisses de grenouilles
En persillade
Frites maison
22 €

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés	6€
Fromage blanc faisselle (sucre ou herbes ou coulis de fruits rouges)	4,5€
Tarte du moment	7€
Crêpe maison (sucre ou nutella ou confiture de fraises)	8€
Poire pochée au vin, sorbet cassis et chantilly	8€
Profiteroles vanille, sauce chocolat	8€
Coupe de glace	2 boules 4,5€ 3 boules 6,5€
Café gourmand 5 pâtisseries	9€
Café Bourguignon (Marc de Bourgogne)	10€
Irish Coffee	10€