



AU LIVING ROOM

Restaurant Lounge Viandes Poissons & Fruits de mer



Les huîtres et fruits de mer

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne	14
6 Huîtres Perle Blanche N°3 Utah Beach	24
6 Huîtres Gillardeau N°3	26
Bulots (250 gr) de Charente Maritime	9
6 Crevettes roses Bio, mayonnaise maison	12
6 Langoustines	18
Tourteau entier	18
Homard (Breton ou Canadien selon arrivage)	41
Demi-homard	24
Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, 1 langoustine, 2 crevettes roses Bio, ½ portion de bulots	16
Trilogie d'huîtres N°3: 3 Cancale, 3 Perle Blanche, 3 Gillardeau	28

Les plateaux de fruits de mer

Plateau dégustation (1 pers) : (supplément 1/2 Homard + 22)	46
6 huîtres de Cancale, ½ tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
Plateau dégustation (2 pers) : (supplément 1/2 Homard + 22)	88
10 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 2 huîtres Gillardeau, ½ tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
Plateau Living-Room (2/3 pers) :	132
8 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 2 huîtres Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	

MENU DU LIVING

Entrée + plat : 32,5 – Plat + dessert : 32,5

Entrée + plat + dessert: 36,5

Entrées, plats, desserts avec logo 

Découvrez nos accords Mets & Vins !



Planches à partager : Fromages, charcuteries, ou mixte 20

Nos entrées

Panier printanier croustillant, crème montée citron aneth, asperges, artichauts et pamplemousse  	10
Ravioles de Royans, crème de truffe et tuile de Parmesan 	13
Poulpe croustillant, mousseline de céleri rave et son coulis de petits pois 	11
Mi-cuit de thon croustillant, riz vénéré et sa sauce Créole-Asia	12
Tartare de gambas, mangue, avocat et sa sauce à l'exotique	12
Lamelles de magret de canard mariné, mousseline de carottes, coulis d'orange et paprika	12
Camembert pané, chiffonnade de Serrano et sa confiture de cerises 	11
Foie gras mi-cuit au Porto et Cognac, chutney d'oignons et son pain toasté	16
4 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne 	10
Suggestion sur ardoise	11

Nos salades et plus

Camembert pané, mesclun de salades, tomate, confiture de cerises, oignons frits, pommes grenaille et chiffonnade de Serrano	19
Ravioles de Royans version XL, crème de truffe et tuile de Parmesan 	23
Poke bowl: Thon sashimi, sauce soja et balsamique, riz, ananas, chou rouge, pois gourmands, carotte, avocat, betterave	21
Wok de cheveux d'ange à l'Asiatique et ses petits légumes sautés  	17
Salade du sud : salade, œuf dur, pois gourmands, avocat, magret de canard fumé, suprêmes d'orange 	19

Nos poissons

Aile de raie condimentée à la Grenobloise, écrasé de pommes de terre à l'échalote, herbes fraîches 	23
Filet de dorade à la plancha, fumet de crevettes, polenta croustillante et piperade de poivrons	24
Filet de lieu noir poché au court bouillon, pommes de terre Charlotte confites, carotte glacée, béarnaise siphon 	23
Filet de perche à la Milanaise, linguine al limone	22
Pavé de saumon, jus de coquillages, étuve de poireaux et asperges vertes grillées 	23
Pavé de cabillaud rôti au beurre demi-sel, tagliatelles de légumes printaniers, hollandaise parfumée à l'estragon	24
Suggestion sur ardoise	24

Nos viandes

Burger Crispy: Pain, aiguillettes de poulet en croûte de Corn Flakes, comté, crème d'aneth, pickles de concombre, salade, tomate, oignon rouge et mayonnaise cajun, frites & salade	22
Rond de veau en chapelure d'olive noire, mousseline de maïs et tomates rôties, sauce à l'estragon 	24
Carré d'agneau, caviar d'aubergine et asperges vertes glacées	24
Pluma ibérique au vinaigre de cidre, riz et sa piperade de poivrons 	24
Suprême de volaille, riz parfumé à la cardamome, tian de légumes et sa sauce Albuféra 	23
Noix d'entrecôte (≈300gr) , 1 sauce au choix, frites & salade	24
Filet de boeuf (≈220gr), 1 sauce au choix, écrasé de pommes de terre à l'échalote, asperges vertes	27
Tartare de boeuf traditionnel (≈ 200 gr), frites et salade : 24 Ou Tartare de boeuf aller-retour, frites & salade	25
Côte de bœuf du Living (≈ 700 gr) et son os à moelle, sauce béarnaise + 1 au choix, frites & salade	36
Côte de boeuf de Galice, une Pièce d'Exception (≈1.3 kg pour 2 pers), 2 béarnaises+2 sauces au choix, frites & salade	110
<i>Sauce au choix : poivre, gorgonzola, béarnaise (Sauce supplémentaire : + 1.50) – Portion de frites : + 2</i>	
Suggestion sur ardoise	24
Menu Enfant – de 11 ans : Nuggets de poulet ou steak haché et frites	9

Nos desserts

Assiette de 3 fromages affinés : Saint-Nectaire fermier fondant, Pur Brebis Ossau-Iraty aux saveurs douces et fruitées, et Sainte-Maure de Touraine, chèvre cendré à la texture fine, sur un lit de salade	12
Tarte douceur vanille caramel et noix de pécan caramélisées 	10
Délice gourmand pistache-framboise et son sorbet framboise	10
Entremet aux 2 chocolats et son cœur croustillant	10
Ananas poêlé et sa crème gourmande au spéculos	10
Finger citron-miel et suprêmes d'orange	10
Crème brûlée à la vanille de Madagascar 	10
La profiterole du Living, glace vanille et sa sauce chocolat, amandes effilées	11
Salade de fruits frais de saison  	10
Coupe Fraise Melba: boules vanille et fraise, fraises, coulis de fruits rouges et chantilly	10
Café ou thé gourmand : 12 – Champagne gourmand : 18	
Coupe 3 boules maître artisan au choix: chocolat noir, vanille, café, pistache, caramel beurre salé, menthe-chocolat, rhum raisins, citron jaune, poire, fraise, framboise, mangue, fruits de la passion	8
Coupe avec alcool : Limoncello, Colonel, Williams, After Eight	10
Suggestion sur ardoise	10



Notre carte des allergènes est disponible sur demande. N'hésitez pas à solliciter notre équipe.