

LIVING-ROOM

RESTAURANT LOUNGE VIANDES & 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€
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)	
Demi-homard	24€
Homard entier	41€
Assiette iodée:	16€
3 huîtres de Cancale, 1 langoustine, 2 crevettes roses Bio, 1/2 portion de bulots	

Les plateaux de fruits de mer

Plateau dégustation (1 pers) :	46€
(supplément 1/2 Homard +22.50 €)	
6 huîtres de Cancale, 1/2 tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
Plateau dégustation (2 pers) :	78€
(supplément 1/2 Homard +22.50 €)	
12 huîtres de Cancale, 1/2 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
Plateau Living-Room (2/3 pers) :	128€
12 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	



Ardoise du Jour

Entrée + plat ou plat + dessert : 31.50€


Entrée + plat + dessert: 35,50€

A l'unité: Entrée 13 € - Plat 24 € - Dessert 10 €

Nos entrées

Camembert pané et lard grillé, confiture de myrtilles, mesclun de salades	11€
Burrata, chiffonnade de jambon et mousse d'avocat	9€
Faux-filet de boeuf en carpaccio, sauce tigre qui pleure	10€
1000 feuilles de betterave, pomme verte, chapelure de noisette, coulis de laitue acidulée 	9€
Filet de saumon gravlax façon hareng, pommes de terre à l'huile	10€
Gambas Black Tiger poêlées entières, aïoli au curry et sa salsa de mangue pimentée	12€
Ravioles de Royans, crème de truffe et tuile au Parmesan 	13€



Nos salades

Salade de la mer : émincé de poulpe mariné, crevettes roses BIO, saumon gravlax, fenouil mariné, tomate, avocat	19€
Salade Caesar au poulet : salade romaine, tomate, copeaux de Parmesan, croûtons et sa sauce véritable	19€
Camembert pané, mesclun de salades, tomate, confiture de myrtilles, oignons frits, pommes grenailles et chiffonnade de charcuteries	19€
Poke bowl végétarien : quinoa, edamame, avocat, ananas, tomate, radis noir 	17€
Poke bowl saumon : saumon mariné, quinoa, edamame, avocat, ananas, tomate, radis noir	19€

Nos poissons

Tempura d'églefin, pommes grenailles au beurre, sauce ranch et pickles de graines de moutarde	24€
Aiguillettes de dorade, aubergine alla parmigiana, sauce tomate au siphon	24€
Spaghetti alle Vongole in Rosso (palourdes, tomates cerises, ail, vin blanc)	20€
Poulpe grillé, poireaux confits et sa sauce Vichyssoise, l'huile de paprika fumée	24€
Riz marisco : riz safrané, poivrons, gambas Black Tiger, palourdes et bisque de gambas	24€
Saumon mi-cuit, carottes fanes, duo de betteraves rôties, vierge au basilic	24€

Nos viandes

Cheeseburger : steak haché (≈250 gr), double cheddar, salade, tomate, oignon rouge, sauce burger, frites et légumes	24€
Burger végétarien : steak végétarien, double cheddar, salade, sauce ranch, tomate, oignon, frites et légumes 	22€
Noisette d'agneau rôti en croûte de sésame noir, risotto safrané	24€
Rond de veau, sauce béarnaise, pommes de terre grenailles et tian de légumes	22€
Pluma ibérique chimichurri et sa salade thaï (mangue, edamame, poivron rouge, nouilles, sésame)	24€
Filet de boeuf (≈220gr), 1 sauce au choix, pommes de terre grenailles et légumes	27€
Côte de bœuf du Living (≈ 700 gr) et son os à moelle, sauce béarnaise + 1 au choix, frites et salade	34€
Tartare de boeuf traditionnel (≈ 250 gr), frites et salade : 24€ - Tartare de boeuf aller-retour, frites et salade	25€
Ravioles de Royans XXL, crème de truffe et tuile au parmesan 	22€
<i>Sauce au choix : poivre, gorgonzola, béarnaise, chimichurri (coriandre, origan, échalotes, ail, vinaigre rouge), sauce ranch (crème acidulée, ciboulette, ail) (Sauce supplémentaire : + 1.50 €)</i>	
Portion de frites : 2.00€	

Nos desserts

Assiette de 4 fromages : camembert, comté, cantal entre-deux, crottin de chavignol	10€
Dôme glacé chocolat noir - pistache	9€
Fraîcheur citron et suprêmes d'agrumes	9€
Délice d'amande aux abricots	9€
Macaron vanille caramel	10€
Tranche d'ananas rôti, sorbet coco, fruits de la passion et coulis exotique	9€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9€
La profiterole du Living et sa sauce chocolat, amandes effilées	11€
Café ou thé gourmand : 12 € - Champagne gourmand : 18 €	
Fraise Melba: glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges et chantilly	9€
Coupe du Living à partager: fruits frais, coulis de fruits, glace vanille, sorbet framboise, mangue, fruits de la passion, chantilly, brisures de macaron	16€
Coupe 3 boules maître artisan au choix: chocolat noir, vanille, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisins, coco, barbe à papa, citron, fraise, framboise, mangue, fruits de la passion	8€
Coupe avec alcool	10€

Menu enfant : plat + dessert 13,50 € Jusqu'à 11 ans

Plat : Nuggets de poulet **ou** cheeseburger **ou** saumon **et** frites / **Dessert :** 2 boules de glace **ou** mousse chocolat