



Fruits de mer

Les huîtres et coquillages de nos régions

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne : 13.00 €

Portion de bulots (≈250 gr) de Charente Maritime : 9.00 €

Crevettes roses Bio (8 pièces): 11.00 €

Langoustines (6 pièces) ou tourteau entier frais (≈450 gr): 14.00 €

Demi-homard: 21.00 € ; **Homard entier:** 39.00 € (Breton ou Canadien selon arrivage)

Les plateaux Living-Room

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine: 14.00 €

Plateau dégustation (1pers) : 36.00€ (supplément 1/2 Homard : +19.50 €)

6 huîtres de Cancale, ½ tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots

Plateau Living-Room (2 pers) : 95.00€

12 huîtres de Cancale, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines,

10 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots

Entrée + plat **OU** plat + dessert : **26,50 €**

Entrée + plat + dessert : **29,50 €**

Entrées

Camembert pané et lard grillé, confiture de cerises

Tartare de thon rouge et burrata

Gambas décortiquées flambées au Vermouth, concassé de tomates cerises

Millefeuille gratiné d'aubergines panées, tomates et mozzarella

Carpaccio de bœuf, roquette, tomates cerises, huile d'olive parfumée citron-basilic

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine (+ 1.00€)

6 huîtres de Cancale n°3 de Bretagne

Entrée du jour sur ardoise

Plats mer

Pavé de saumon en croute d'herbes, crème citron, riz venere et ratatouille

Mi-cuit de thon rouge pistaché, salade Sicilienne (fenouil, menthe, huile d'olive et quartiers d'orange)

Pavé de merlu en papillote de chou, mousseline de romanesco, asperges vertes, fèves marinées

Plat du jour sur ardoise

Plats terre

Cheeseburger, frites et légumes

Burger du Sud: Steak haché, lard, fromage Ossau-iraty, foie gras poêlé, frites et sa ratatouille (+3.50 €)

Burger Savoyard: Steak haché, reblochon, lard, salade, tomate, oignon, frites et légumes

Entrecôte (≈350 gr) sauce au choix, frites et légumes

Filet de bœuf (≈220gr) sauce au choix, frites et légumes (+3.00 €)

La fameuse Côte de bœuf du Living (≈ 700 gr) et son os à moelle, frites et salades (+ 5.00€)

Tartare de bœuf frais (≈ 250 gr) à préparer par vos soins, frites et salade

Tartare de bœuf aller-retour (≈ 250 gr), frites et salade (+1.00 €)

Côte de veau grillée aux langoustines, jus iodé, asperges et courgettes jaunes marinées (+ 5.00€)

Pluma de cochon ibérique, fraîcheur d'olives noires, tomates bravas, frites de polenta croustillantes

Sauce au choix : poivre, gorgonzola, béarnaise.

Garniture : Frites, salade, ratatouille, frites de polenta croustillantes

Plats côté jardin

Salade César au poulet et sa sauce véritable à l'anchois

Salade Océane : Méli-mélo de salades, saumon gravlax, crevettes roses, chair de crabe, tomates, avocats, et pamplemousse

Tartare de thon et burrata

Gambas décortiquées flambées au Vermouth, concassé de tomates cerises, oignons, ail et basilic

Desserts

Dôme glacé façon Ferrero Rocher

Cheesecake spéculoos et coulis de fruits rouges

Eclair thé Matcha, citron et framboises fraîches

Crème brûlée à la vanille

Profiteroles du Living et ses amandes effilées, et sa sauce chocolat

La salade de fruits frais

Café ou thé gourmand (+1,50 €)

Coupe 3 boules maître artisan au choix :

Glace : chocolat noir, vanille, café, yaourt, Nutty (façon nutella), caramel et beurre salé, rhum raisin, coco

Sorbet : poire, citron vert, fraise, framboise, mangue, fruits de la passion.

Coupe avec alcool (+2,00 €)

Dessert du jour sur ardoise

Menu enfant : plat + dessert : **10,50 €**

Plat au choix : Nuggets de poulet + frites **Ou** Pavé de saumon + riz **Ou** Mini cheeseburger maison + frites

Dessert au choix : Coupe 2 boules glace ou sorbet **Ou** profiteroles (2 choux) **Ou** crème brûlée **Ou** Salade de fruits frais

Prix des plats hors menu et hors supplément :

Entrées: 13.00 € - Viandes/poissons: 20.00 € - Salades: 18.00 € - Desserts: 8.00 €