LIVING-ROOM
CLAMART

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Fruits de mer

Les huîtres et coquillages de nos régions

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne : 13.00 €
6 Huîtres Gillardeau N°3 de Charente Maritime, au goût unique: 22.00 €
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€
8 huîtres de Cancale + 2 huîtres Gillardeau, 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 à l'huile de basilic, écrasé de Burrata et concombre mariné
Gambas décortiquées au Vermouth, concassé de tomates cerises
Carpaccio de bœuf, roquette, tomates cerises, huile d'olive parfumée citron-basilic et copeaux de parmesan
Gravlax de saumon mariné, émulsion à l'aneth et moutarde à l'ancienne
Foie gras maison mi-cuit au Porto, chutney aux figues fraîches et son pain d'épices
Poulpe à la Galicienne (pommes grenailles confites et crudités), et sa sauce Chimichurri
Risotto aux asperges vertes et ses copeaux de Parmesan
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
6 huîtres Gillardeau n°3 de Charente Maritime (+10.00 €)
Entrée du jour sur ardoise

Plats côté jardin

Salade Caésar 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
Grand tartare de thon rouge à l'huile de basilic, écrasé de burrata et concombre mariné

Plats mer

Pavé de saumon mariné en croute de sésame noir, riz basmati parfumé à la Cardamone, mangue et papaye en salade
Mi-cuit de thon rouge pistaché, salade Sicilienne (fenouil, menthe, huile d'olive et quartiers d'orange)
Filet de chinchard cuit à l'unilatéral, pâtes riso aux fruits de mer et coquillages
Pavé de lieu jaune rôti à l'huile d'estragon, crème de fenouil onctueuse et légumes primeurs
Poulpe à la Galicienne (pommes grenailles confites et crudités), et sa sauce Chimichurri
Gambas décortiquées au Vermouth, concassé de tomates cerises, oignons, ail, basilic et riz vénéré
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 légumes (+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 €)
Filet de boeuf façon Rossini, Foie gras poêlé, sauce Foie gras, frites et légumes (+ 5.00€)
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 marinée aux herbes fraîches (≈ 400 gr), mousseline de carotte au gingembre et asperge (+ 5.00€)
Noisette d'agneau rôtie et sa crème d'ail douce, légumes vapeur et pommes grenailles confites au thym frais
Pluma de cochon ibérique snacké au sel parfumé et crème aigrelette, polenta croustillante et petits légumes
Plat du jour sur ardoise

Sauce au choix : poivre, gorgonzola, béarnaise, Foie gras

Desserts

Fondant au chocolat et son coeur banane
Cheesecake au caramel beurre salé
Tartare de mangue ananas et menthe fraîche
Crème brûlée à la vanille
Profiteroles du Living et ses amandes effilées, et sa sauce chocolat
Tiramisu fraise-passion
Café ou thé gourmand (+1,50 €)
Coupe 3 boules maître artisan au choix :
Glace : chocolat noir, vanille, café, nougat, caramel beurre salé, rhum Don Papa, 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 : Nuggets de poulet + frites **Ou** Pavé de saumon + riz **Ou** Mini cheeseburger maison + frites
Dessert : Coupe 2 boules glace ou sorbet **Ou** profiteroles (2 choux) **Ou** crème brûlée **Ou** tartare de mangue-ananas

Prix des plats hors menu et hors supplément :

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