



LIVING-ROOM

CLAMART



Fruits de mer



Les huîtres et coquillages de nos régions

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne : 14.00 €

6 Huîtres Gillardeau N°3 de Charente Maritime, au goût unique: 24.00 €

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

Crevettes roses Bio (8 pièces) et sa mayonnaise maison: 12.00 €

Langoustines (6 pièces) ou tourteau entier frais (~450 gr): 16.00 €

Demi-homard: 24.00 € ; **Homard entier:** 41.00 € (Breton ou Canadien selon arrivage)



Les plateaux LIVING-ROOM

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine: 15.00 €

Plateau dégustation (1pers) : 39.90€ (supplément 1/2 Homard : +22.50 €)

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

Plateau Living-Room (2 pers) : 115.00€

8 huîtres de Cancale + 2 huîtres Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines,
10 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots, 1 portion d'amandes de mer

Entrée + plat **OU** plat + dessert: **27,50 €**

Entrée + plat + dessert: **31,50 €**

Entrées

Brioche moelleuse toastée, carpaccio d'avocat et crustacés frais en tartare

Camembert pané et lard grillé, confiture de myrtilles

Foie gras mi-cuit maison, chutney poire, et sa brioche toastée

Mille-feuilles de tomates anciennes, mozzarella et pesto d'herbes aromatiques

Ravioles de Royans, crème de truffe et tuile au Parmesan (+3.00 €)

Poulpe grillé mariné au gingembre et orange, crémeux d'avocat et tomates

Duo de tartare bar et thon rouge au sésame, mesclun de salades

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine (+ 2.00 €)

6 huîtres Gillardeau n°3 de Charente Maritime (+10.00 €)

4 Langoustines OU 6 huîtres de Cancale n°3 OU 8 crevettes roses Bio

Entrée du jour sur ardoise



Plats côté jardin

Salade Caesar au poulet et sa sauce véritable

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

Camembert XXL et sa charcuterie taillée maison: Mesclun de salades, camembert pané, tomates,
confiture de myrtilles, oignons frits, oignons rouges et sa chiffonnade de jambon cru et pommes grenailles

Duo XXL de tartare de bar et thon rouge au sésame, mesclun de salades

Assiette végétarienne : Mousseline de pois chiche, burrata, légumes marinés, asperges croquantes et légumes verts

Plats mer



Pavé de saumon rôti aux herbes, beurre blanc à la verveine, purée fine de pommes de terre et légumes vapeur

Filet de bar à la plancha, hollandaise au café, panais en 2 textures, et brocolis crus et cuits

Poulpe crousti-fondant, asperges croquantes, patate douce confite au romarin et féta crémeuse

Thon rouge pané, crème à la cardamome, et courgettes rôties

Plat du jour sur ardoise



Plats terre

Burger du Sud: Pain, steak haché, fromage Ossau-iraty, foie gras poêlé, frites et légumes (+3.00 €)

Burger Gorgonzola: Pain noir, steak haché, gorgonzola, chutney d'oignons, salade, tomate, frites et légumes

Burger végétarien: Pain, steak végétarien, salade, tomate, oignon, frites et légumes

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

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

Filet de boeuf façon Rossini, foie gras poêlé, sauce foie gras, purée et légumes (+ 5.00€)

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

Côte de boeuf maturée (≈ 1400 gr) pour 2 personnes, frites et salade (+ 10.00€/pers)

Tartare de boeuf à l'Italienne (≈ 250 gr): pignon de pin, parmesan, roquette, tomate confite, basilic, frites et salade

Tartare de boeuf à l'Italienne aller-retour (≈ 250 gr), frites et salade (+1.00 €)

Magret de canard en marinade de tamarin, champignons eryngii laqués au jus,
mousseline de pommes de terre et ciboulette

Pluma de cochon Ibérique à la plancha, sauce Chimichurri méditerranéenne, légumes grillés marinés

Plat du jour sur ardoise

Sauce au choix : poivre, gorgonzola, béarnaise, foie gras, sauce Chimichurri



Desserts

Macaron framboise litchi



Crème brûlée à la vanille

Profiteroles du Living et sa sauce chocolat, amandes effilées

Cookie nuts et sa mousse chocolat

Tiramisu Amaretto et café

Nage de fraise et rhubarbe, sorbet Bulgare

Café ou thé gourmand (+1,50 €)

Coupe 3 boules maître artisan au choix:

Glace: chocolat noir, vanille, café, nougat, caramel beurre salé, rhum raisins, 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 : 11,00 €

Plat : Nuggets de poulet + frites **Ou** Pavé de saumon + purée **Ou** Mini cheeseburger maison + frites

Dessert : Coupe 2 boules glace ou sorbet **Ou** profiteroles (2 choux) **Ou** crème brûlée **Ou** mousse chocolat

Prix des plats hors menu et hors supplément :

Entrées: 13.00 € - Plats Mer ou Terre : 22.00 € - Plats côté jardin: 19.50 € - Desserts: 8.00 €