

Fruits de mer

Les huîtres et coquillages de nos régions

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne, médaille d'argent 2019: 13.00 €

6 Huîtres Gilardeau N°3 de Charentes Maritime, chair ferme et voluptueuse 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 Breton: 21.00 € ; **Homard entier Breton**: 39.00 €

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 Breton : +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 : **25,50 €**

Entrée + plat + dessert : **29,50 €**

Menu enfant plat+dessert : **9,50 €**

Entrées

Camembert pané et lard grillé, confiture de cerises

Foie gras de canard maison au Pineau des Charentes, pain d'épices et chutney aux poires

Burrata au pistou accompagnée de ses légumes du soleil grillés et marinés

Déclinaison d'artichaut en crème et vinaigré, copeaux de foie gras et chips de jambon Serrano

Salade de poulpe grillé à l'italienne, pommes de terre grenaille

Ravioles de Royan IGP aux fromages et sa crème de truffe (+ 3.00 €)

Saumon et thon rouge aux agrumes confits

Cheesecake saumon gravlax et avocat

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, médaille d'argent 2019

6 Huîtres Gilardeau N°3 de Charentes Maritime (+ 9.00 €)

Entrée du jour sur ardoise

Plats terre et mer

Cheeseburger, frites et légumes

Burger du Sud Ouest et sa tranche de foie gras, frites et mini-ratatouille (+3.50 €)

Entrecôte (≈350 gr) sauce au choix, purée et mini-ratatouille

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

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

Filet de bœuf façon Rossini, tranche de foie gras frais poêlée, purée et mini-ratatouille (+ 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 €)

Confit de canard sauce Porto, purée de pommes de terre et brocolis aux amandes

Côte de veau marinée thym-citron, mousseline de patates douces et courgette rôtie (+4.00 €)

Saumon mariné, riz thaï et son duo de choux aux amandes

Filet de bar à la plancha, quinoa aux petits légumes et fenouil confit

Filet de merlu rôti à l'huile d'olive, écrasé de pomme de terre à l'échalote, pousses d'épinards et sa crème de concombre.

Noix de Saint Jacques snackées, risotto safrané aux courgettes et bisque de crustacés (+4.00€)

Assiette végétarienne: quinoa aux petits légumes, fenouils confits, courgettes rôties, salade de pousses d'épinards et sa crème de concombre.

Plat du jour sur ardoise

Sauce au choix pour les viandes: poivre, gorgonzola, foie gras, béarnaise, sauce au Porto

Garniture : Frites, salade, mini-ratatouille, purée de pomme de terre

Plats côté jardin

Salade César au poulet et sa sauce véritable

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

Salade de poulpe grillé à l'italienne, pommes de terre grenaille

Grand duo de tartare saumon et thon rouge aux agrumes confits

Salade de camembert XXL et sa charcuterie taillée maison: Mesclun de salades, camembert rôti, tomates, confiture de cerises, oignons frits, oignons rouges et sa chiffonnade de jambon cru

DESSERTS

Tiramisu à l'italienne parfumé à l'Amaretto

Moelleux chocolat, glace à la vanille, et sa crème anglaise

Crumble banane-nutella

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Tartelette citron Limoncello meringuée, sur son lit de spéculos

Assortiment de fromages affinés et son mesclun

Tartare de mangue fraîche-ananas et menthe

Café ou thé gourmand (+1,50 euros)

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, mangue, cassis, yuzu, fruits de la passion.

Dessert du jour sur ardoise

Les Rouges

AOP Saint-Estèphe Le Charme de Cos Labory

Château Cos Labory
Aussi élégant que son grand frère, "Le Charme de Labory" est épicé et agréablement corsé.

Bordeaux



75cl
48,00€

AOP Côtes de Bourg Château Grand Chemin

Lucien Lurton & Fils
Un vin sur le fruit, équilibré et flatteur.

Bordeaux



75cl
20,50€

AOP Moulis N°2 de Maucaillou

Château Maucaillou
Un vin charmeur, puissant et généreusement fruité.

Bordeaux



75cl
39,00€

AOP Lussac Saint-Emilion Roc de Giraudon

Vignerons Puisseguin Saint-Emilion
Un vin puissant et charpenté aux notes de fruits mûrs.

Bordeaux



37,5cl 75cl
14,00€ 24,00€

AOP Pessac-Léognan Château Lafont Menaut

Château Lafont Menaut
Un vin à l'assemblage équilibré qui offre une jolie structure ronde aux arômes de fruits noirs.

Bordeaux



12cl 75cl
7,00€ 41,00€

AOP Haut-Médoc Héritage de Chasse-Spleen

Château Chasse-Spleen
Second vin du Château Chasse-Spleen, ce vin révèle de beaux arômes de fruits noirs.

Bordeaux



75cl
39,00€

AOP Côte de Beaune Villages Côte de Beaune Villages

Domaine Vincent Bachelet
Un Bourgogne expressif et élégant à la fois avec des arômes de fruits rouges frais.

Bourgogne



75cl
38,00€

AOP Brouilly Domaine Tavian

Pardon & Fils
Fruité, souple et charmeur pour les amateurs de vins fins et tendres.

Beaujolais



75cl
25,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Rouges

AOP Hautes-Côtes de Nuits Hautes-Côtes de Nuits

Louis Max
Belle expression du Pinot Noir: dense, aromatique et soyeux.



Bourgogne

12cl 6,00€
75cl 29,00€

AOP Mercurey 1er Cru Les Puillets

Château de Santenay
Un très beau Mercurey aromatique et complexe aux arômes de fruits élégants.



Bourgogne

75cl 49,00€

AOP Chassagne Montrachet Chassagne Montrachet Vieilles Vignes

Vincent Girardin
Soyeux et Velouté



Bourgogne

75cl 54,00€

AOP Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine

Louis Jadot
Un vin riche et typique de Pommard: masculinité, profondeur et tension aromatique.



Bourgogne

75cl 62,00€

AOP Juliéna Les Mouilles

Domaine Pardon & Fils
Ce Juliéna riche, puissant et élégant, ravira vos papilles par son bouquet de petits fruits noirs.



Beaujolais

75cl 23,00€

AOP Côte-Rôtie Brune et Blonde

E. Guigal
Très belle expression du mythique assemblage Syrah-Viognier, cette Côte-Rôtie est un classique du genre.



Vallée du Rhône

75cl 66,00€

AOP Côtes du Rhône Côtes du Rhône

E. Guigal
Vin complet de bonne persistance. Éléance due à un bel équilibre entre tanins et fruits.



Vallée du Rhône

37,5cl 16,50€
75cl 25,50€

AOP Vacqueyras Fontimple

Vignerons de Caractère - Rhonéa
Un Vacqueyras plaisant sur le fruit, concentré et souple.



Vallée du Rhône

12cl 5,00€
75cl 26,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Rouges

AOP Crozes-Hermitage Crozes-Hermitage

E. Guigal
Vin d'une remarquable fraîcheur, des tanins très présents et joliment travaillés.

Vallee du Rhône



75cl
32,00€

AOP Saint-Joseph Saint-Joseph

E. Guigal
Un vin puissant qui garde une jolie souplesse. Arômes de fruits gourmands et notes boisées.

Vallee du Rhône



75cl
49,00€

AOP Châteauneuf-du-Pape Chateauneuf-du-Pape

E. Guigal
Un vin riche où tout est harmonie et équilibre.

Vallee du Rhône



75cl
52,00€

AOP Sancerre La Mercy Dieu rouge

Domaine Bailly Reverdy
Vin rouge de Loire plein de fruits, aromatique et structuré.

Loire



37,5cl 75cl
19,50€ 36,00€

AOP Saumur-Champigny Croix de Chaintres

Domaine Filliatreau
Un Saumur-Champigny sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.

Loire



37,5cl 75cl
15,50€ 24,50€

AOP Menetou Salon Menetou Salon Morogues

Christophe et Guy Turpin
Un parfait accord entre le cépage et le terroir nous permet d'obtenir ce vin rouge à la note légère et au nez fruité

Loire



12cl 75cl
5,00€ 29,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Rosés

Provence



AOP Côtes de Provence Vignerons de St Tropez - Vue Mer

Les Maîtres Vignerons - Presqu'île de Saint-Tropez
Un rosé élégant et équilibré parfait en toute occasion.

12cl 5,00€ 37,5cl 14,00€ 75cl 24,00€

Provence



AOP Bandol Fief du Moulin

Moulin de La Roque
Un Bandol frais et fruité, très flatteur.

37,5cl 15,00€ 75cl 26,00€

Provence



AOP Côtes de Provence M de Minuty

Château Minuty
Un superbe vin de plaisir. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'en finale.

75cl 33,00€

Provence



AOP Côtes de Provence Château L'Afrique rosé

Famille Sumeire
Un rosé complexe mettant en avant la belle typicité du terroir de Cuers.

75cl 31,00€

AB

Provence



AOP Côtes de Provence Croix de Basson

Vignerons de Correns
Un vin plein de fraîcheur et de fruits rouges. Une découverte, issue de raisins de l'agriculture biologique.

75cl 23,00€

Languedoc-Roussillon



IGP Pays d'Oc Gris Blanc

Gérard Bertrand
Un rosé élégant au profil original. Un léger perlant avec des notes fraîches et minérales.

12cl 5,80€ 75cl 24,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Blancs

AOP Alsace Riesling Tradition

Kuentz Bas
Un Riesling typique qui révèle un joli fruit et une belle acidité.



AOP Sancerre La Mercy Dieu blanc

Domaine Bailly Reverdy
Un joli Sancerre aromatique, frais et droit aux délicates notes d'agrumes.



AOP Menetou Salon Menetou Salon Morogues

Christophe et Guy Turpin
C'est un vin, certes agréable, mais plutôt à réserver pour l'apéritif du fait de son fruité vraiment très présent.



AOP Mâcon-Villages Chardonnay

Cave d'Azé
Un beau Chardonnay, équilibré entre le fruit et la vivacité.



AOC Chablis 1er Cru Fourchaume

La Chablisienne
Un Chablis qui oscille entre gras, fraîcheur et minéralité, marqué par une palette aromatique étonnante.



AOP Chassagne-Montrachet Chassagne-Montrachet

Domaine Vincent Bachelet
Un grand vin blanc équilibré aux arômes flatteurs et une longue persistance.



AOP Pacherenc de Vic-Bilh Collection

Producteurs de Plaimont
Un vin moelleux gourmand avec des arômes de fruits fins et élégants.



AOP Condrieu Condrieu

E. Guigal
Harmonie entre une acidité plaisante et un fruit magnifié par une rondeur charnue.



Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Champagnes

Champagne



AOP Champagne Veuve Renard de Beaumont Brut

Champagne Charles Mignon
Un joli Champagne sur le fruit et la fraîcheur.

15cl 9,00€
75cl 45,00€

Champagne



AOP Champagne Ruinart

Champagne Ruinart
Un vin riche, élégant et complexe, révélant l'exigence et le savoir-faire de la maison Ruinart.

15cl 12,00€
75cl 69,00€

Champagne



AOP Champagne Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart
Un vin riche, élégant et complexe, révélant l'exigence et le savoir faire de la maison Ruinart.

75cl 95,00€

Champagne



AOP Champagne Dom Pérignon

Champagne Dom Perignon
Une cuvée qui respendit par sa fraîcheur, sa finesse et sa complexité. Un superbe Champagne.

75cl 240,00€

Champagne



AOP Champagne Ruinart Rosé

Champagne Ruinart
L'expression gourmande du goût "Ruinart"

75cl 95,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Carte des boissons

Bières pression et bouteilles

Grimbergen, Carlsberg, Monaco (pression) (25 cl)	4.50€
Grimbergen, Carlsberg, Monaco (pression) (50 cl)	7.00€
Desperados bouteille (33 cl)	6.00€
Bière du moment (33 cl)	6.50€
Supplément Picon Bière (2 cl)	1.00€
1664 sans alcool (33 cl)	6.00€
Grimbergen Blanche ou Rouge (33 cl)	6.00€
La Bête (33 cl)	6.00€

Sodas et jus de fruits

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Honest BIO, Sprite (33 cl)	4.50€
Jus de fruits (25 cl)	4.50€
<i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Abricot</i>	
Limonade ou Tonic (25 cl)	4.50€
Orangina (25 cl)	4.50€
Red bull (25 cl)	5.50€
Fuztea (25 cl)	4.50€
<i>Pêche ou Mangue</i>	

Eaux

Vittel ou Eau de Perrier (50 cl)	4.50€
Vittel ou Eau de Perrier, San Pellegrino (100 cl)	5.50€

Apéritifs

Américano Maison (9 cl)	7.00€
Coupe de Champagne (17 cl)	8.00€
J&B, Jack Daniel's (4 cl)	6.00€
Kir vin blanc (17 cl)	5.00€
Kir Royal (17 cl)	9.50€
Martini, Porto rouge ou blanc (4 cl)	6.00€
Ricard (2 cl)	4.00€
Suze, Vodka, Gin, Rhum (4 cl)	6.00€
Supplément Soda (4 cl)	2.00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Carte des boissons

Apéritifs

Gin Bombay ou Hendrick's (4 cl)	8.50€
Rhum Supérieur (4 cl)	9.00€
<i>Diplomatico, Don Pappa, Zacapa, Coloma</i>	
Whisky Supérieur (4 cl)	9.00€
<i>Lagavulin, Dalwhinnie, Glenkinchie, Chivas, Oban, Gragganmore; Talisker, Ardbeg, Knockando, Cardu</i>	

Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, Get 27 ou 31 (2 cl)	4.50€
Cognac, Armagnac, Calvados, Get 27 ou 31 (4 cl)	6.50€
Vieille prune, Eau de vie de Poire (2 cl)	4.50€
Vieille prune, Eau de vie de Poire (4 cl)	6.50€
Malibu, Soho, Cointreau (2 cl)	4.50€
Malibu, Soho, Cointreau (4 cl)	6.50€
Digestifs Supérieur (4 cl)	9.50€

Boissons chaudes

Café Espresso ou Décaféiné	2.50€
Double espresso	3.60€
Café crème	3.40€
Cappuccino	3.80€
Comptoirs des Thés	3.50€
Café Viennois	3.90€
Lait chaud au Miel	3.50€
Chocolat Chaud	3.40€
Café ou Thé gourmand	8.50€
French Coffee	7.50€
Irish Coffee	7.50€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.