



AU LIVING ROOM

Restaurant Lounge Viandes Poissons & 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
6 Huîtres Gillardeau N°3	26
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)	41
Demi-homard	24

Assiette iodée: 3 huîtres de Cancale, 1 langoustine, 2 crevettes roses Bio, ½ portion de bulots 16

Trilogie d'huîtres N°3: 3 Cancale, 3 Perle Blanche, 3 Gillardeau 28

Les plateaux de fruits de mer

Plateau dégustation (1 pers) : 46

(supplément 1/2 Homard + 22)

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

Plateau dégustation (2 pers) : 88

(supplément 1/2 Homard + 22)

10 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 2 huîtres Gillardeau, ½ tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots

Plateau Living-Room (2/3 pers) : 132

8 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 2 huîtres Gillardeau, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots

MENU DU LIVING

Entrée + plat : 32,5 - Plat + dessert : 32,5

Entrée + plat + dessert: 36,5

Entrées, plats, desserts avec logo

Découvrez nos accords Mets & Vins !



Menu - de 11 ans : Coquille Mac & cheese / poulet pané/pavé de saumon & frites + 2 boules de glace ou salade de fruits 13,5

♥ À partager :

Méli-Mélo Gourmand: Tzatziki, olives, 2 bouchées veggie, 2 artichauts frits et 2 crevettes croustillantes au panko 22

Planche de charcuteries 20

Nos entrées

Gaspacho tomate-pastèque, tomates cerises multicolores confites & sorbet citron-basilic 10

Burrata crémeuse, abricots rôtis au miel & romarin, sauce pesto 11

Saumon gravlax à l'hibiscus et betterave, salade de fenouil, sauce mangue-curcuma & moutarde 11

Tartare de thon rouge à l'avocat, sauce soja sucrée & épices créoles 12

Ravioles de Royans, crème de truffe & tuile de Parmesan 13

Camembert pané, salade & confiture d'oignons rouges 11

4 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne 10

Suggestion sur ardoise 11

Nos salades et plus

Salade Océane: salade, saumon gravlax & crevettes, tomates, carotte, ananas, avocat 19

Caesar Salade: salade, poulet pané, croûtons, parmesan & sa sauce Caesar véritable 19

Bowl estival: feta, blé, tomate cerise, melon, concombre, avocat, pickles d'oignons, olives noires, sauce citron-miel 21

Ravioles de Royans version XL, crème de truffe & tuile de Parmesan 23

Linguine à la sauce tomate-basilic & ses bouchées végan 19

Camembert pané, mesclun de salades, tomate, confiture d'oignons rouges & pommes de terre grenailles 19

Nos poissons

Dos de colin snacké, quinoa façon risotto, poêlée de légumes verts, pistou d'herbes fraîches 	23
Tataki de saumon au sésame, riz thaï, légumes croquants & crème onctueuse à la moutarde	24
Tentacules de poulpe grillé, aïoli fumé & sa poêlée de légumes méditerranéenne	24
Thon rouge, carpaccio de tomates anciennes, bouillon de tomate Green Zebra parfumé au romarin	23
Pâtes calamarata aux coques et couteaux, jus de coquillages, tomates cerises confites & tombée d'épinards	22
Suggestion sur ardoise 	24

Nos viandes

Suprême de volaille, coulis de poivrons doux, riz thaï & poêlée de légumes méditerranéenne 	23
Magret de canard, mousse de pommes de terre en siphon, carotte fane et pickles de brocolis, sauce cranberry	24
Filet de veau pané à la panko, linguine al pomodoro rosso	23
Carpaccio de boeuf, mousse de mozzarella infusée menthe basilic, pignons, tomate, Parmesan, roquette, frites 	22
Notre Burger: Pain, Steak, comté, sauce crémeuse au paprika, salade, tomate, compotée d'oignons, chou rouge vinaigré, roquette, frites & salade	22
Noix d'entrecôte (≈300gr) , 1 sauce au choix, frites & salade	24
Filet de boeuf (≈220gr), 1 sauce au choix, pommes de terre grenailles & poêlée de légumes méditerranéenne	27
Tartare de boeuf traditionnel (≈ 200 gr), frites et salade : 24 Ou Tartare de boeuf aller-retour, frites & salade	25
Côte de bœuf du Living (≈ 700 gr) et son os à moelle, 1 sauce au choix, frites & salade	37
Tomahawk de boeuf (≈1.4 kg pour 2 pers), 1 sauce au choix / pers, frites & sucrose	82
Assiette du Barbecue du jeudi soir	24
<i>Sauce au choix : poivre, gorgonzola, tartare, chimichurri (Sauce suppl. : + 1.50) - Portion de frites : + 2</i>	
Suggestion sur ardoise 	24

Nos desserts

Assiette de 3 fromages : Camembert, Comté, bûche de chèvre, salade et confiture d'oignons rouges	12
Tarte sablée citron et suprêmes d'agrumes	10
Finger croustillant chocolat-noisettes	10
Sablé abricot à la crème d'amande et sa glace vanille	10
Douceur vanille mangue et biscuit moelleux noix de coco	10
Crème brûlée à la vanille de Madagascar 	10
La profiterole du Living, glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées & chantilly	11
Assiette d'ananas & fruits frais 	10
Salade de fruits frais de saison  	10
Coupe à partager: fruits frais, sorbet fraise, citron, framboise, mangue, coulis de fruits, biscuit et chantilly	16
Coupe Pêche Melba: boules vanille, pêche, coulis de pêche & chantilly	10
Coupe Dame blanche: boules vanille, chocolat chaud & chantilly	10
Café ou thé gourmand : 12 – Champagne gourmand : 18	
Coupe 3 boules maître artisan au choix: chocolat noir, vanille, café, pistache, caramel beurre salé, noix de coco, rhum raisins, citron jaune, poire, fraise, framboise, mangue, fruits de la passion 	8
Coupe avec alcool : Limoncello, Colonel, Williams	10
Suggestion sur ardoise 	10



Notre carte des allergènes est disponible sur demande. N'hésitez pas à solliciter notre équipe.