



# AU LIVING ROOM



*Ici, tout est cuisiné maison, sur place et avec passion !*

## Les huîtres et fruits de mer

6 Huîtres de Cancale N°3 de Bretagne	12
6 Huîtres Perle Blanche N°3 Utah Beach	24
6 Huîtres Gillardeau N°3	26
Bulots (250 g) de Charente Maritime	9
6 Crevettes roses Bio, mayonnaise maison	12
6 Langoustines	18
Tourteau entier	18
Homard entier ( calibre 400/500)	41
Demi-homard (issu d'un calibre 400/500)	24
<b>Assiette iodée:</b> 3 huîtres de Cancale, 1 langoustine, 2 crevettes roses Bio, ½ portion de bulots	16
<b>Trilogie d'huîtres N°3:</b> 3 Cancale, 3 Perle Blanche, 3 Gillardeau	28

## Les plateaux de fruits de mer

<b>Plateau dégustation (1 pers) :</b>	46
(supplément 1/2 Homard + 24 €)	
6 huîtres de Cancale, ½ tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
<b>Plateau dégustation (2 pers) :</b>	88
(supplément 1/2 Homard + 24 €)	
10 huîtres de Cancale, 2 huîtres Perle Blanche, 2 huîtres Gillardeau, ½ tourteau, 4 langoustines, 8 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
<b>Plateau Living-Room (2/3 pers) :</b>	138
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: Poulet pané ou pavé de saumon & frites + 2 boules de glace

13,5

## À partager :

Planche de charcuteries à l'Italienne & ses légumes marinés

20

## Nos entrées

Tartare de bar, pêche, radis, aneth & épices créoles ♥

11

Burrata crémeuse, coulis de tomates cerises, fruits rouges, poivrons, menthe & tagliatelles de concombre ✓

10

Carpaccio de boeuf à l'Italienne, mayonnaise au basilic, pousses de moutarde & copeaux de Parmesan

11

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

13

Camembert pané rôti, salade verte & son lard croustillant, confiture de myrtilles

11

Suggestion sur ardoise

11

## Nos salades et plus

Salade César: Poulet pané, croûtons, copeaux de Parmesan, salade romaine & sa sauce César

19

Poké: quinoa, thon rouge, chou rouge mariné, pois gourmands, mangue, avocat, carottes, radis roses & fruit de la passion

19

Salade Dolce: Burrata, mâche, jambon cru, melon, légumes marinés d'été ♥

19




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

23




Camembert pané, salade verte, jambon cru, pommes de terre grenailles & confiture de myrtilles

19

## Nos poissons

Tentacules de poulpe grillées à la Provençale, pommes de terre grenailles sautées ♥	24
 Thon mi-cuit, carpaccio de courgettes, straciatella crémeuse & sauce ravigote	24
 Saumon mariné façon Thaï, guacamole onctueux, brocoletti grillés & sauce vierge	24
Spaghetti au Pesto de Pistaches, gambas snackées & éclats de pistaches torréfiées	24
À partager: Bar rôti en portefeuille levé ≈900g, beurre blanc parfumé au thym, pommes de terre Charlotte confites & cœur de laitue ♥	48
 Suggestion sur ardoise	24




## Nos viandes

 Suprême de volaille, palet de risotto snacké, carottes fanes, pois gourmands, sauce mojo rouge	24
 Ribs de porc caramélisés aux épices, sauce chipotle, riz & haricots rouges ♥	24
Smash Burger California: Double steak écrasé et croustillant, Cheddar, sauce burger, oignons crispy, chou rouge, avocat, lard grillé, salade, tomate, oignons, frites & salade. Steaks servis "façon smash": cuisson unique	22
Noix d'entrecôte ≈300g, frites & salade et 1 sauce au choix	24
Filet de boeuf ≈220g, pommes de terre grenailles, pois gourmands & roquette en persillade, 1 sauce au choix	27
Tartare de boeuf traditionnel ≈ 200g, frites & salade : 23 <u>Ou</u> Tartare de boeuf aller-retour, frites & salade	24
Côte de bœuf Du Living Room ≈ 700g et son os à moelle, frites & salade et 1 sauce au choix	37
Côte de bœuf Black Angus pour 2 pers ≈ 1,4 kg, pommes de terre grenailles et poivrons confits ♥	84
 Suggestion sur ardoise	24

*Sauce au choix: Poivre, gorgonzola, béarnaise, sauce mojo rouge - Sauce Suppl : +1.5 € -*

*Portion de frites : + 2€ - Salade: + 2 €*

## Nos desserts

Assiette de 3 fromages: Camembert, Comté, Crottin de chèvre, salade & confiture de myrtilles	10
Dôme exotique : coco mangue passion ♥	10
 Verrine gourmande vanille & fruits rouges, crumble croustillant	10
Mystère vanille cœur meringué et caramel beurre salé, sauce chocolat	10
Ananas en carpaccio, menthe et citron vert	10
Finger chocolat croustillant	10
La Profiterole Du Living Room, glace vanille, amandes effilées, chantilly & sauce chocolat ♥	11
 Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10
Coupe Fraise Melba en solo Ou à partager : boules vanille, fraises fraîches, coulis de fraise & chantilly	10 / 18
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, fruit de la passion	8
Coupe avec alcool: Limoncello, Colonel, William's	10
 Suggestion sur ardoise	10