

Huitres Creuses

	les 6	les 9	les 12
Fines Prat ar Coum - Madec n°3	13,00	20,00	26,00
C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.			

Perles de l'Impératrice n°3	23,00	33,00	39,00
Sublimes, fines, généreuses, les huîtres des parcs de l'Impératrice sont aux antipodes du commun et de la banalité. Joël Dupuch (et oui celui des petits mouchoirs notamment...) nous propose sa « Perle » charnue et croquante. C'est une nouvelle référence qui bouscule les critères de goût et du plaisir de dégustation.			

Spéciales Gillardeau n°4	25,00	35,00	42,00
C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !			

Dégustation d'huîtres en creuses	les 6	les 9	les 12
	22,00	32.00	39,00

La mer sur un plateau

Buisson de langoustines et mayonnaise maison (400 g.)	26,00
Bulots La Douzaine	12,00
Dégustation de coquillages au naturel La douzaine	14,50
Tourteau La pièce	16,00
Bouquet de crevettes et mayonnaise maison	16,00
Homard selon arrivage La pièce entière base 600 g. Il est servi au poids, ajoutez ou retranchez 5 € par tranche de 50 grammes. Le homard vous est proposé cuit au court bouillon ou à la Plancha avec sa garniture.	59,00

Plateau de l'écailler Pour 1 personne 1/2 Tourteau, Crevettes roses, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres fines Prat ar Coum n°3 Madec.	39,00
---	-------

Plateau de La Cigale Pour 1 personne Langoustines tout-venant, 1/2 Tourteau , Crevettes roses, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres fines Prat ar Coum n°3 Madec.	56,00
---	-------

Plateau royal de la Cigale Pour 2 personnes Un Homard entier (base 600 g.), ajoutez ou retranchez 5 € par tranche de 50 g. Langoustines tout-venant, 1 Tourteau, 6 Bulots, Crevettes roses, 4 Palourdes, 4 Amandes, Bigorneaux et une dégustation de 12 huîtres creuses pour apprécier chaque variété.	140,00
--	--------

Carte de l' été	
Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts, préparés et cuisinés par Antoine Doré, notre chef de cuisine, et son équipe	

A Partager	15,00
Planche de cochonnailles	
ou	
Assiette de tapas	
Toast de foie gras de canard, tartare de tomates, crevettes/avocat	
Escargots farcis, Croque Cigale	
ou	
Planche Apéritive	
Houmous, guacamole et rillettes de maquereaux, servi avec croutons	

Entrées

Escargots « bio » du bocage vendéen, élevés et farcis par Mr Royer	les 12: 19,00 €	les 6 : 9,50
Déclinaison autour du melon, réduction porto et jambon Serrano	10,00	
L'avocat-crevettes		
Guacamole, tranches d'avocats, crevettes décortiquées et dentelle au piment d'Espelette	12,50	
Carpaccio de tomates d' Antan au basilic et sa mozzarella Burrata rôtie	10,00	
	Plat :	16,00
Risotto carnaroli aux petits pois et chips de pancetta	12,00	
Saumon fumé traditionnellement	13,00	
Terrine de foie gras de canard maison au coteaux du Layon	15,00	
Escalope de foie gras poêlée, condiment cerises	15,00	

Grandes assiettes

Assiette de légumes de saison juste tiédis	14,00
Pâtes artisanales « Papardelles » de chez Mr Le Ruyet au pesto de roquette, saumon fumé et citron noir d'Iran	16,00
Salade César et poulet grillé au citron	16,50
Elle se compose de salade romaine émincée, sauce césar, parmesan, filets d'anchois et croutons à l'ail.	
... et son Crispy de crevettes	20,50
Agrémentée de langoustines panées à l'anglaise.	

Garnitures supplémentaires : Pommes frites maison ou légumes de saison ou tombée d'épinards ou mesclun de salade ou pommes de terre grenailles ou purée de pommes de terre.	5,00
--	------

Tous nos mets sont servis boisson non comprise, sauf mention particulière. Prix nets. Nous vous informons que nous n'acceptons pas le règlement par chèque. Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée, elle ne doit comporter ni rature ni supplément. Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie. Pour tout renseignement, n'hésitez pas à faire appel a votre serveur.

Poissons

Suggestion du Jour	voir Ardoise
Steack d' espadon mi-cuit, sauce au poivre	
Caviar d' aubergines et courgettes violon	19,50
Dos de cabillaud rôti, variation de tomates et condiment provençale	21,00
Blancs d' encornets snackés au lard de Colonnata, tombée de petits pois et vinaigrette cébette rouge	22,00
Saumon d' Ecosse en écailles de courgettes, poêlée de girolles et crème d' ail	23,00

Viandes

Plat du Jour	voir Ardoise
Carpaccio de bœuf marinade au basilic, olives Taggiasches et citron confit, artichaut poivrade et parmesan	18,00

Filet mignon de veau de nos régions rôti basse températures condiment d'oignons grillés, légumes glacés et jus aillé	25,90
Le filet mignon de veau est tout d'abord poêlé au beurre puis cuit longuement au four à basse température. Il est agrémenté d'une purée d'oignons préalablement grillés puis rôtis, de quelques jeunes légumes glacés au fond blanc à la minute et d'un jus de viandes relevé à l'ail.	

Cœur de ris de veau poêlé, purée de pomme de terre et petits pois, girolles, courgettes et jus aux olives	29,50
Le cœur est la partie la plus noble du ris de veau. Il est d'abord blanchi puis épluché et enfin poêlé au beurre. La cuisson est fini au four à la demande. .	
Filet de bœuf français à la plancha, sauce Béarnaise	28,00
Le filet de bœuf de race française (180 grammes environ) est cuit à la plancha selon votre souhait de cuisson. Il est accompagné de pommes de terre grenaille rissolées et d'une sauce Béarnaise maison.	

Andouillette à la plancha tirée à la ficelle à la main	18,00
Produit charcutier par excellence, cette andouillette est fabriquée par un artisan d'Ile et Vilaine.	

L'aller-retour façon Cigale et pommes frites maison	18,00
La viande de bœuf est coupée au couteau puis assaisonnée. La préparation est cuite rapidement en « aller et retour » puis servie avec des pommes frites maison et un mesclun de salade. <u>L'aller retour peut aussi vous être proposé sans aromates.</u>	

Tartare de boeuf charolais tranché au couteau préparé à votre table	18,00
Incontournable de la Cigale, le tartare est préparé devant vous et assaisonné à votre convenance.	

Nos viandes sont servies avec des pommes de terre rissolées ou des pommes frites maison. Sauce Béarnaise à la demande.
--

Retrouvez notre sélection de vins au verre

sur notre Grande Carte des Boissons