

## Huîtres Creuses

	les 9	les 6
<b>Vendée Atlantique - Raoul Pérote n°3</b>	20,00	14,00
Élevé en milieu naturel dans notre région pendant 3 ans 1/2, son terroir lui confère un bon équilibre tonique.		
<b>Fine Prat ar Coum - Madec n°3</b>	22,00	15,00
C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.		
<b>Fine de Cadoret n°3</b>	24,00	16,00
Ces huîtres se révèlent généreuses et iodées à souhait, avec une belle fraîcheur en bouche.		
<b>Perle de l'Impératrice n°3</b>	33,00	23,00
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.		
<b>Spéciale Gillardeau n°4</b>	35,00	25,00
C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !		

## Huîtres Plates

	les 6	les 3
<b>Belon - Cadoret n°1</b>	32,70	17,90
Ces huîtres de 3 ans élevées en eaux profondes, suivent un premier affinage sur les parcs découvrant de Carantec et bénéficient d'un deuxième affinage pendant deux mois dans la fameuse rivière de Belon.		

<b>Dégustation d'huîtres</b> en creuses & plates	les 6
	22,00

## 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
<b>Plateau de l'écailler</b> Pour 1 personne	39,00
1/2 Tourteau, Crevettes roses, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses n°3.	
<b>Plateau de La Cigale</b> Pour 1 personne	56,00
Langoustines tout-venant, 1/2 Tourteau, Crevettes roses, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses n°3.	

# Carte du Printemps

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

## Entrées froides

Salade d' haricots verts au naturel	9,00
Espadon confit au sésame et wakamé	9,50
Tartare d' asperges vertes et œuf mollet frit	?
Saumon fumé traditionnellement Crème légère et pain de campagne grillé	13,00
Terrine de foie gras de canard maison au coteaux du Layon Et son pain de campagne grillé	15,00
Planche de cochonnailles Lomo Ibérique, Chorizo Ibérique, Pancetta, Serrano	15,00
Assiette de tapas Toast de foie gras de canard, tartare d' asperge, espadon/wakamé Escargots farcis, Croque Cigale	15,00

## Entrées chaudes

Bouillon aux saveurs d'Asie	?
Escargots « bio » du bocage vendéen, élevés et farcis par Mr Royer	les 6 : 9,50 les 12 : 19,00
Noix de St Jacques d'Erquy au naturel	13,00
Escalope de foie gras poêlée, condiment rhubarbe	15,00

## Grandes assiettes

Assiette de légumes de saison juste tiédis	15,00
Pâtes artisanales « Linguine » de chez Mr Le Ruyet Façon « Alle Vongole »	15,00
Grande salade Végétarienne	15,00

Prix Nets en Euros

Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies.

Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

# Poissons

<b>Filets de maquereaux rôtis</b> , poêlée d'asperges vertes de pays et huile aux amandes	19,00
<b>Médailon de lotte poêlé meunière</b> et sa frégola Sarda	21,00
<b>Dos de cabillaud rôti</b> , crémeux d'artichaut et fenouil croquant, jus au xérès	24,00
<b>Noix de St Jacques d'Erquy au naturel</b> pousses d'épinard et riz vénéré, beurre moussant citronné	24,00

Tous nos poissons peuvent être servis avec une sauce au beurre blanc nantais

# Viandes et Fricassée

<b>Andouillette à la plancha</b> tirée à la ficelle à la main	18,00
Produit charcutier par excellence, cette andouillette est fabriquée par un artisan d'Ile et Vilaine.	
<b>L'aller-retour façon Cigale</b> 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. L'aller retour peut aussi vous être proposé sans aromates.	
<b>Tartare de boeuf charolais</b> tranché au couteau préparé à votre table	18,00
Incontournable de la Cigale, le tartare est préparé devant vous et assaisonné à votre convenance.	
<b>Carpaccio de boeuf</b> à l'estragon, avocat et olives taggiasche	19,50
<b>Côte de veau de nos région (300 g) rôti au four</b> , Légumes printanier et sauce au poivre de Kampot	21,00
<b>Presa de cochon ibérique grillée</b> , crème de pomme de terre aux olives, sucrose braisée et jus romarin	26,00
<b>Magret de canard de chez Valteau rôti</b> , champignons Eryngii grillés, pois gourmand et jus de viande	26,00
<b>Filet de boeuf français</b> à la plancha, sauce Béarnaise	26,00
Le filet de bœuf de race française (180 grammes environ) est cuit à la plancha selon votre souhait de cuisson. Il est accompagné d'une sauce Béarnaise maison.	

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

<b>Garnitures supplémentaires (au choix):</b>	5,00
Pommes frites maison ou légumes de saison ou tombée d'épinards ou mesclun de salade ou pommes de terre rissolées ou purée de pommes de terre.	

Retrouvez notre sélection de vins au verre  
sur notre Grande Carte des Boissons