

Huîtres Creuses

	les 9	les 6
Fine Prat ar Coum - Madec n°3	22,00	15,00
C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.		
Perle de l'Impératrice n°3	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.		
Spéciale Gillardeau n°4	35,00	25,00
C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !		

Dégustation d'huîtres creuses

	les 6
Une huître de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la côte Atlantique...	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
Homard breton selon arrivage (homard entier base 600 g.)	59,00
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.	
Plateau de l'écailler Pour 1 personne	39,00
1/2 Tourteau, Crevettes roses, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses n°3.	
Plateau de La Cigale 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.	
Plateau royal de la Cigale Pour 2 personnes	140,00
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 pour apprécier chaque variété.	



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

Velouté glacé d'Avocat et Concombre		7,00
Agrémenté d'une émulsion mozzarella		
Salade de haricots verts au naturel		9,50
Les haricots sont juste cuits à l'anglaise et assaisonnés de vinaigrette balsamique à l'huile d'olive, d'échalotes (en option), de pignon de pain et de parmesan.		
Escargots « bio » du bocage vendéen,	les 12 : 19,00	les 6 : 9,50
Elevés et farcis par Mr Royer		
Tartare de tomates et petits pois à la sauge, burrata crémeuse		12,00
Ceviche de Daurade Royale aux agrumes		12,00
Légumes croquants et sarrasin torréfié.		
Fine ratatouille au pesto, feta basilic et magret fumé		13,00
Saumon fumé traditionnellement		15,00
Crème légère et pain de campagne grillé.		
Terrine de foie gras de canard maison au coteaux du Layon		15,00
Et son pain aux noix et aux raisins.		
Escalope de foie gras de canard poêlée, pêche rôtie		15,00
Cuite à la minute sur la plancha.		

Tapas et Amuses Bouches

Planche de cochonnailles		15,00
Lomo Ibérique, Chorizo Ibérique, Pancetta, Serrano		
Assiette de tapas		15,00
Toast de foie gras de canard, tartare de tomates et petits pois, roulé magret/feta, Escargots farcis, Croque Cigale		

Grandes assiettes

Assiette de légumes de saison juste tiédis		15,00
Grande salade Végétale		15,00
Ensemble de légumes de saison crus et cuits agrémentés de taboulé Libanais.		
Pâtes artisanales « Linguine » de chez Mr Le Ruyet façon Alle Vongole		16,50
Servies avec des coques, petits pois et citron confit		

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

Filet de Sabre , petits farcis de courgettes aux aromates, concassé de tomates et jus au citron confit	18,00
Lieu jaune rôti , caviar d'aubergine, croquant de légumes et écume de curry vert	21,00
Mi-cuit de thon Albacore à la basquaise et sa salade d'herbes fraîches	22,00
Civet de homard bleu et ses jeunes légumes	29,00

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

Viandes

Onglet de Boeuf « Buche » poêlé, purée de pomme de terre, sauce au poivre	16,00
Andouillette à la ficelle de l'Argoat fait main cuite à la plancha <small>Produit charcutier par excellence, cette andouillette est fabriquée par un artisan d'Ile et Vilaine.</small>	18,00
Tartare de boeuf charolais tranché au couteau et préparé à votre table avec ses pommes de terre grenailles de Noirmoutier rissolées ou façon Aller-Retour snacké à la plancha (avec ou sans aromates) accompagné de frites maison	18,00
<small>Ces Incontournables de la Cigale vous sont aussi proposés avec un mesclun de salade.</small>	
Carpaccio de boeuf à l'estragon, avocat et olives taggiasche	18,00
Magret de canard rôti de chez Mr Valteau polenta frite, pêche rôtie et jus à la framboise	21,00
Tataki de veau « VVF » aromatisé sauce vierge garniture aux choix	22,00
Filet de boeuf français à la plancha, sauce Béarnaise	26,00
<small>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.</small>	
Coeur de ris de veau rôti , wok de shiitaké et choux pak choï, jus au cumbawa	29,00

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

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

Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten
Merci d'informer notre équipe en début de repas
15 minutes sont nécessaires pour sa préparation