

Huîtres Creuses

les 12 les 9 les 6

Fine Cancale - Céline n°3 - Famille Boutrais 28,00 22,00 15,00

Issue de plusieurs générations d'ostréiculteurs, l'huître Céline s'est inscrite parmi les références incontournables des produits cancalais. Avec sa saveur puissante et iodée, cette huître possède un croquant et une mâche surprenante.

Fine Prat ar Coum n°3 - Famille Yvon Madec 31,00 24,00 16,50

C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.

Spéciale « S » Belon n°3 - Famille Cadoret 36,00 28,00 19,00

Les huîtres spéciales n°3 de chez Mr Cadoret sont affinées de 3 à 6 mois dans la rivière de Belon.

Elles ont une chair ferme et épaisse, un goût velouté avec une infime arrière bouche

de sucrée qui leurs confèrent un cachet très particulier.

Perle de l'Impératrice n°3 - Joël Dupuch 44,00 34,00 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 50,00 38,00 26,00

C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !

Dégustation d'huîtres creuses & plate 42,50 22,00

Une huître de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la côte Atlantique...

Huître Plate

les 6 les 3

Cancale n°0 - Famille Boutrais 27,00 14,50

L'huître plate, un goût rare et exceptionnel. Cultivée le plus souvent dans un mélange naturel d'eau de

mer et d'eau douce, l'huître plate vous permet d'apprécier longuement le goût de noisette. Au-delà de

son goût semblable à toutes les huîtres, l'huître plate de la famille Boutrais se distingue particulièrement

des autres grâce à leur chair plus consistante et également à leur légère âpreté.

La mer sur un plateau

Bulots La Douzaine 12,00

Dégustation de coquillages au naturel La douzaine 14,50

Bouquet de crevettes bio de Madagascar et mayonnaise maison 16,00

Tourteau La pièce 19,00

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 fine Cancale Céline n°3 famille Boutrais.

Plateau de La Cigale Pour 1 personne 56,00

Langoustines tout-venant (200 gr), 1/2 Tourteau, Crevettes, 3 Palourdes, 3 Amandes,

6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Prat ar Coum n°3 de chez Madec.

Plateau royal de la Cigale Pour 2 personnes 149,00

Un Homard entier (base 600 g.), ajoutez ou retranchez 5 € par tranche de 50 g.

1 Tourteau, 6 Bulots, Crevettes, 6 Palourdes, 6 Amandes, langoustines tout-venant, (200 gr)

Bigorneaux et une dégustation de 12 huîtres creuses et plate pour apprécier chaque variété.

Carte d'Automne

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 de pois cassés, vieille Mimolette	8,00
Pâté de gibier en croûte, confit d'oignons rouges	9,50
Escargots « bio » du bocage vendéen, Elevés et farcis par Mr Royer	les 12 : 19,00 les 6 : 9,50
Cromesqui de haddock, salade de mâche, pommes vertes et radis	11,50
Tartare de daurade royale à l'estragon, condiment noix-raisins	12,50
Maki de crabe à la mangue, chlorophylle à la coriandre	13,50
Saumon fumé traditionnellement Crème légère et pain de campagne grillé.	15,00
Terrine de foie gras de canard maison au coteaux du Layon Et son pain aux noix et aux raisins.	15,00
Escalope de foie gras de canard poêlée, confit d'oignons rouges Cuite à la minute sur la plancha.	15,00

Amuses Bouches et Gourmandises

Planche de cochonnaille	12,00
Ardoise de Tapas Toast de foie gras de canard, Maki de crabe, Tartare de daurade royale, Escargots farcis, Pâté en croûte et Croque Cigale	16,00
Assiette de fromages sélectionnés par Pascal Beillevaire Assortiment de trois fromages affinés par notre maître fromager	9,50

Grandes assiettes

Assiette de légumes de saison juste tiédés	15,00
Risotto carnaroli aux légumes d'Automne et Shimaji	15,00
Pâtes artisanales « Linguine » de chez Mr Le Ruyet Servies avec une sauce Gorgonzola, Serrano et amandes torréfiées	16,50

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 Carrelet , garniture Dieppoise et ses légumes du moment	19,00
Dos de Cabillaud , crumble de sarrasin, crème de butternut et duxelle, jus de viande	21,00
Filets de rougets snackés , fondue de poireaux et légumes grillés, sauce matelote	22,00
Lotte piquée au chorizo , écrasé de pommes terre au thym et émulsion choron	24,00

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

Viandes

Onglet de Boeuf « Buche » poêlé, purée de pommes 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 <small>Ces Incontournables de la Cigale vous sont aussi proposés avec un mesclun de salade.</small>	18,00
Joue de bœuf Français Braisée et sa mitonnée de cocos de Vendée	21,00
Magret de canard rôti de chez Mr Valteau laqué à l'orange, endives en deux Façons et noix de cajou	22,00
Rognon de veau Français poêlé , purée de pommes de terre et salsifis, jus à la moutarde verte	24,00
Filet de boeuf français à la plancha , sauce Béarnaise <small>Le filet de bœuf de race française (180 grammes environ) est cuit à la plancha selon votre souhait de cuisson.</small>	26,00

Nos viandes sont servies avec des pommes de terre rissolées 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 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