Carte de 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

Huîtres Creuses

	les 12	les 9	les 6
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.

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 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 42,00 22,00

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

La mer sur un plateau

Bulots La Douzaine 12,00

Dégustation de coquillages au naturel La douzaine 14,50

Bouquet de crevettes bio 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 Prat ar Coum n°3 de chez Madec.

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 pour apprécier chaque variété.

Afterwork (servis de 17h à 20h)

Pastèque grillée, piquillos pimentés 3 pièces 4,00

« Club » toasté Bresaola / Ossau Iraty/roquette 3 pièces 6,00

Raïta et légumes à croquer 6,00

Palourdes « casino » 6 pièces 7,50

Encornets frits à la romaine, sauce tomate 9,00

Assortiment de cochonnaille 9,00

Entrées Froides et Chaudes

Salade de concombres aux olives de Kalamata, fraîcheur de feta grecque 9,00

Tartare de thon Albacore au thym et citron confit, 14,00
Courgette grillée condimentée à la niçoise

Belle tranche de foie gras de canard, piment d'Espelette et piquillos 16,00
Et son pain aux noix et aux raisins.

Fine tarte tomates / Buffala juste tiédie 12,00

Palourdes rôties « casino » les 12 pièces 15,00

Salades et Compagnies

Le Buddha Bowl Quinoa, crudités, agrumes et feta 16,00

Le César Sandwich baguette poulet grillé et garniture césar 16,00

Crottin de chèvre chaud de chez Beillevaire et abricots rôtis au romarin 18,00

Langoustines et avocat 22,00
Mousse au yaourt grec, pousses d'épinards, pomelos et avocat grillé

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

Filets de lisette juste voilés, 19,00
crémeux de maïs et jeunes betteraves rôties, condiment maïs grillé/
chorizo

Dorade Sébaste snackée, 22,00
petits pois à la française et tomate Roma, émulsion acidulée

Poulpe rôti attendri au citron et piment, 27,00
saveur méridionale

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

Viandes

Wok de nouilles chinoises et filet de poulet d'Ancenis 18,00
gingembre/coriandre

Tartare de boeuf charolais tranché au couteau et préparé à votre table avec ses frites maisons. 18,00
Cet Incontournable de la Cigale vous est aussi proposé avec un mesclun de salade.

T-bone de cochon ibérique rôti, brochette de légumes « ratatouille » 22,00
jus à la sauge

Filet de boeuf français 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.

Côtelettes d'agneau persillées, 27,00
purée aux herbes fraîches et artichauts violets, jus réduit

Paleron de Bœuf Wagyu grillé, 29,00
jus « Bloody Mary » et sa garniture au choix

Sauce Béarnaise à la demande.

Garnitures supplémentaires (au choix): 5,00
Pommes frites maison, Petits pois à la française, tombée de pousses d'épinards, purée de pommes de terre, wok de nouilles.

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