

Huîtres Creuses

	les 12	les 9	les 6
Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3	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 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 Yvon Madec.	
Plateau de La Cigale Pour 1 personne	56,00
Langoustines tout-venant (200g), 1/2 Tourteau, Crevettes roses, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Prat ar Coum n°3 de chez Yvon 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. Langoustines tout-venant (200g), 1 Tourteau, 6 Bulots, Crevettes roses, 6 Palourdes, 6 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

Afterwork (servis de 17h à 20)

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 cochonaille	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
<small>Courgette grillée condimentée à la niçoise</small>	
Belle tranche de foie gras de canard, piment d'Espelette et piquillos	16,00
<small>Et son pain aux noix et aux raisins</small>	
Fine tarte tomates / Buffalo juste tiédie	12,00
Palourdes rôties « casino » les 12 pièces	15,00

Salades et Compagnies

Le César Sandwich baguette poulet grillé et garniture César	14,00
Wok de légumes estival	14,00
Le Buddha Bowl Quinoa, crudités, agrumes et feta	16,00
Crottin de chèvre chaud de chez Beillevaire, confit d'abricots au romarin	16,00
Langoustines et avocat	22,00
<small>Mousse au yaourt grec, pousses d'épinards, pomelos et avocat grillé.</small>	

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 maquereau juste voilés, crèmeux de maïs et jeunes betteraves rôties, condiment maïs grillé / chorizo	18,00
Dorade Sébaste snackée, petits pois à la française et tomate Roma, émulsion acidulée	22,00
Poulpe rôti attendri au citron et piment, saveur méridionale	27,00
Poisson du Jour	voir l'ardoise

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

Viandes

Wok de nouilles chinoises et filet de poulet d'Ancenis gingembre/coriandre	18,00
Tartare de boeuf charolais tranché au couteau et préparé à votre table avec ses frites maisons. <small>Cet incontournable de la Cigale vous sont aussi proposé avec un mesclun de salade.</small>	18,00
T-Bone de cochon ibérique rôti, brochette de légumes « ratatouille » jus à la sauge	22,00
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
Côtelettes d'agneau persillées, purée aux herbes fraîches et artichauts violets, jus réduit	27,00
Paleron de Boeuf Wagyu grillé, jus « Bloody Mary » et sa garniture au choix	29,00

Sauce Béarnaise à la demande.

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

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**