

# Huîtres Creuses

	les 12	les 9	les 6
Fines Vendée Bouin n°3	29,50	22,50	15,50

Cette huître naît en milieu naturel en baie de Bourgneuf en Retz. L'élevage dure 3 ans 1/2 & son terroir lui confère un bon équilibre tonique

Fine Cancale - Céline n°3 - Famille Boutrais	31,50	24,00	16,50
--	-------	-------	-------

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 - Famille Yvon Madec n°3	32,00	25,00	17,00
--	-------	-------	-------

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 - 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	56,00	43,00	29,00
-------------------------	-------	-------	-------

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
Cancale n°00 - Famille Boutrais	33,00	17,00

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. L'huître de chez Boutrais se distingue particulièrement par sa chair consistante et sa légère âpreté.

# Dégustation d'huîtres Creuses et Plates

	les 12	les 6
Une huître de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la côte Atlantique...	42,00	22,00

# 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 Cancale - Céline n°3

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 Cancale - Céline n°3

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

# 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

<b>Le Poireau</b> Blanc de poireau en vinaigrette, oeuf mimosa et chlorophylle de poireaux	7,00	
<b>L'Oeuf</b> Cuit « parfait » et servi avec une émulsion courge, courges spaghetti et chips de pain	8,00	
<b>Le Hareng</b> Servi en salade de pomme de terre juste tiédie, oignon rouge, ciboulette et vinaigrette moutarde	10,00	
<b>Le Rouget Grondin</b> Voilé à la flamme et servi avec huile épicée, raifort et radis	13,00	
<b>Le Saumon</b> Fumé artisanalement, crème acidulée et pain de pays toasté	15,00	
<b>Foie gras de canard de la famille Valteau</b> Belle tranche de foie gras de canard, condiment raisin, pain toasté	16,00	
<b>La Planche de Cochonnaille</b> - suggérée pour 2 Sélection de charcuteries artisanales de Mr Lemarié et de notre pâté de campagne maison	19,00	

## Entrées Chaudes et Grandes Assiettes

<b>Escargots « bio » au beurre persillé de la Maison Royer</b>	les 6 : 9,50 les 12 : 19,00	
<b>Tarte Fine à l'andouille de Guémené</b> Servie avec un confit d'oignon de Roscoff et une salade d'herbes fraîches	15,00	
<b>Grande Salade Végétarienne</b> Composée de blé vert fumé, potimarron, radis d'hiver, raisin frais, mache nantaise, noisette et tome brulée. Assaisonnée d'une vinaigrette cidrée	18,00	
<b>Linguine n°22 de notre ami Henri Réfuto</b> Pâtes fraîches artisanales préparées exclusivement pour nous, cuisinées aux moules, champignons des bois et parmesan	18,00	



**Les plats proposés avec ce pictogramme peuvent être emportés pour consommer au bureau ou à la maison sur nos services du midi et du soir**

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.

Prix Nets en Euros. Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.

# Poissons

<b>Le Cabillaud</b>	21,00
Dos de cabillaud rôti accompagné d'un écrasé de pommes de terre, coulis de cresson et chou fleur graffiti	
<b>La Lotte</b>	25,00
Médaille de Lotte poêlé au beurre, servi avec un risotto de blé vert fumé au curry Breton, de carottes fanes et d'une soupe de poissons de roche	
<b>Les Noix de Saint Jacques</b>	27,00
Juste snackées et servies avec une poêlée de champignons des bois, potimarron rôti et beurre relevé au vermouth	
<b>Retour de la Criée</b>	à consulter sur l'ardoise

Sauce beurre nantais à la demande.

# Viandes

<b>Tartare de boeuf charolais</b> tranché au couteau et préparé à votre table avec frites maisons	19,00
<b>Pintade Fermière</b>	21,00
Suprême de pintade label rouge de Challans rôti, servi avec du raisin confit, une purée onctueuse de butternut et un jus au vin rouge	
<b>Bœuf / Carottes</b>	23,00
Paleron de boeuf braisé, accompagné de mousseline de carottes jaunes et de carottes fanes glacées	
<b>Sanglier Rossini</b>	28,00
Dos de sanglier de chasse française, accompagné d'un foie gras poêlé, champignons des bois, pomme croquette et jus au poivre	
<b>Pièce de boeuf:</b>	<b>Choix du Boucher</b> 21,00
	<b>Filet de Boeuf vbf</b> 30,00
accompagné de pommes de terre grenaille et de sauce Béarnaise	

## Garnitures supplémentaires (au choix):

Poêlé de Champignons des bois	9,00
Pommes frites maison, tombée de pousses d'épinards, pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, légumes de saison.	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