

Huîtres Creuses

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

| | | |
|--|----------------|----------------|
| Cancale n°00 - Famille Boutrais | les 6 33,00 | les 3 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

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

Carte d'Hiver



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

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

Entrées Chaudes et Grandes Assiettes

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

| | | |
|--|---------------------------|---|
| Le Cabillaud | 21,00 |  |
| Dos de cabillaud rôti accompagné d'un écrasé de pommes de terre, coulis de cresson et chou fleur graffiti | | |
| La Lotte | 25,00 |  |
| Médaille de Lotte poêlé au beurre, servi avec un risotto de blé vert fumé au curry Breton, de carottes fanes et d'un fumet safrané | | |
| Les Noix de Saint Jacques | 27,00 | |
| Juste snackées et servies avec une pulpe de patate sakura, panais braisé, shimeji et beurre relevé au vermouth | | |
| Retour de la Criée | à consulter sur l'ardoise | |
| Sauce beurre nantais à la demande. | | |

Viandes

| | | |
|--|---------------------------|---|
| Tartare de boeuf charolais tranché au couteau et préparé à votre table avec frites maisons | 19,00 | |
| Pintade Fermière | 22,00 |  |
| Suprême de pintade label rouge de Challans rôti, servi avec une poire confite, une purée onctueuse de butternut et un jus au vin rouge | | |
| Bœuf / Carottes | 23,00 |  |
| Paleron de boeuf braisé, accompagné de mousseline de carottes jaunes et de carottes fanes glacées | | |
| Sanglier Rossini | 28,00 | |
| Dos de sanglier de chasse française, accompagné d'un foie gras poêlé, champignons, pomme croquette et jus au poivre | | |
| Pièce de boeuf: | Choix du Boucher | 22,00 |
| | Filet de Boeuf vbf | 32,00 |
| accompagné de pommes de terre grenaille et de sauce Béarnaise | | |
| Garnitures supplémentaires (au choix): | | |
| 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