

# 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

Buisson de langoustines et mayonnaise maison (400 g.)	26,00
---	-------

Origine selon arrivage du moment

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

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.

# 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

## Grignotages

Croustillants maquereaux / petit pois 3 pièces	7,00
Emulsion d'avocat et crispy crevettes 3 pièces	7,00
Roulés d'asperges vertes et jambon speck 3 pièces	7,00
Assortiment 1 pièce de chaque sélection	7,00
<b>La Planche de Cochonnaille</b>	
Sélection de charcuteries artisanales de Mr Lemarié et de notre pâté de campagne maison	
	pour 1 pers. 12,00
	pour 2 pers. 19,00

## Entrées

<b>La Tarte Fine de Maquereaux</b>	12,00
Les Filets de maquereaux sont rôtis et rafraîchi au citron calamansi. La tarte est agrémentée d'un crémeux de petits pois et de radis rouge	
<b>L'Oeuf mayonnaise et asperges vertes</b>	13,00
L'oeuf dur est agrémenté d'une mayonnaise à l'ail noir et servi avec des asperges grillées et une salade d'herbes fraîches	
<b>Le Couteau</b>	14,00
Salpicon de couteaux relevé à la roquette, accompagné d'une émulsion à l'avocat et d'oignons frits	
<b>Le Saumon Fumé par nos soins</b>	15,00
Filets de saumon de Normandie fumé maison, crème acidulée et pain de pays toasté	
<b>Foie gras de canard de la famille Valteau</b>	17,00
Belle tranche de foie gras de canard, chutney de kiwi, pain toasté	

## 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>Légumes primeurs et Burrata fumé</b>	18,00
Wok de légumes primeurs (asperges vertes, carottes fanes, navets botte, cébette) accompagné d'une mozzarella burrata légèrement fumée.	
<b>Grande Salade et Crevettes Tempura</b>	19,00
Composée de quinoa rouge, asperges vertes, avocat, pamplemousse, cébette et pousses d'épinards. Assaisonnée d'une vinaigrette noix/sésame et de crevettes tempura frits minute.	
<b>Linguine n°22 de notre ami Henri Réfuto</b>	19,00
Pâtes fraîches artisanales préparées exclusivement pour nous, cuisinées aux asperges vertes, jambon speck et parmesan	

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 Saumon de Normandie** 21,00  
Juste mi-cuit et accompagné d'un risotto de riz bambou, d'une tombée de choux pak choï et shiitake et d'un coulis à la coriandre.

**Le Cabillaud** 24,00  
Dos de Cabillaud rôti relevé d'une croute à l'ail des ours et accompagné d'une poêlée de légumes primeurs et d'une sauce au chorizo.

**La Sole** 34,00  
Sole de nos côtes entière cuite meunière à la minute et accompagnée de pommes de terre nouvelles rissolées.

**Retour de la Criée** à consulter sur l'ardoise  
Sauce beurre nantais à la demande.

# Viandes

**Tartare de boeuf français de race Charolaise** tranché au couteau et préparé à votre table avec frites maisons 21,00

**Cochon Label Rouge de Vendée** 22,00  
Echine de cochon rôtie entière à basse température, accompagnée d'une mousseline de petits pois, carottes fanes, condiment d'oignon grillé et jus court.

**L'agneau** 26,00  
Selle d'agneau désossée et rôtie à l'ail des ours, servi avec une purée de pomme de terre onctueuse, d'asperges vertes et d'un jus relevé au romarin.

**Le Ris de Veau** 35,00  
Coeur de ris de veau poêlé, accompagné d'un pressé de pomme de terre, de sucrine grillée et d'un jus tranché à l'huile d'estragon.

**Pièce de boeuf:** **Choix du Boucher** 22,00  
**Filet de Boeuf vbf** 34,00  
accompagnée de pommes de terre grenaille et de sauce Béarnaise

Garnitures supplémentaires (au choix):

Pommes frites maison, tombée de pousses d'épinards, 5,00  
pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, risotto de riz bambou, légumes de saison.

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