

Huîtres Creuses

les 12 les 9 les 6

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 !

Dégustation d'huîtres Creuses

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.) à consulter sur l'ardoise

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 Prat Ar Coum

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.

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.

Carte d'Été



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

Crème riz rouge et coriandre / crevettes tempura 3 pièces	7,50
Croustilles sardines / basilic 3 pièces	7,50
Brochettes tomates / mozzarella 3 pièces	7,50
Assortiment 1 pièce de chaque sélection	7,50
La Planche de Cochonaille	
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

Pastèque et Feta	11,00
Smoothie pastèque agrémenté d'une salade de concombres, d'oignons rouges, de feta et d'une vinaigrette au paprika fumé.	
Tomate et Burrata	12,00
Tomate cœur de Bœuf légèrement grillée, accompagnée d'une demie mozzarella burrata et relevée d'un vieux vinaigre balsamique et huile d'olive.	
Sardines et courgettes	13,00
Pressé de légumes d'été (courgettes, tapenade, tomates) assaisonné au pesto et servi avec des filets de sardines rôtis au thym.	
Le Saumon Fumé par nos soins	16,00
Filet de saumon de Normandie fumé maison, crème acidulée et pain de pays toasté	
Le Poulpe	19,00
Poulpe rafraîchi au citron et agrémenté de petits pois, piquillos et cébette	

Entrées Chaudes et Grandes Assiettes

Escargots « bio » au beurre persillé de la Maison Royer	les 6 : 9,50 les 12 : 19,00
Tarte Fine aux Girolles	19,00
Fine pâte feuilletée garnie d'un coulis de pousses d'épinards et d'une poêlée de girolles.	
Salade Végétarienne	19,00
La salade est composée d'haricots verts, mesclun, tomates cerises, poivrons rouges, cébette, olives, œuf mollet et relevé d'une vinaigrette aillée. <u>Version Vegan sans œuf</u> (-1 euro)	
Linguine n°22 de notre ami Henri Réfuto	19,00
Pâtes fraîches artisanales préparées exclusivement pour nous, cuisinées avec une sauce tomate maison, petits pois, anchois et parmesan.	
Grande Salade Poulet / Crevettes Tempura	21,00
Salade romaine assaisonnée d'une sauce César et servie avec du poulet mariné, croutons, parmesan et crevettes tempura.	

Poissons

La Dorade Grise 22,00

Filet de dorade cuit à la plancha, accompagné de caviar d'aubergine, d'une poêlée de petits pois et fleur de câpre et d'un beurre moussant au citron.

Le Cabillaud 26,00

Dos de Cabillaud rôti assaisonné d'une vierge olive/citron confit/romarin et servi avec une poêlée de girolles et tomates cerises

Le Homard Bleu 45,00

1/2 Homard rôti thermidor et accompagné d'une fine ratatouille et courgette grillée.

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

La Grenouille 24,00

Cuisses de grenouilles en persillade accompagnées d'un risotto « verte » aux pousses d'épinards et de chips de parmesan.

Solomillo Ibérique 24,00

Filet Mignon de cochon ibérique rôti en basse température, accompagné de légumes d'été grillés et d'un jus au thym

Le Ris de Veau et écrevisses de Grand Lieu 36,00

Coeur de ris de veau français poêlé au beurre, accompagné de queues d'écrevisses et sa bisque, d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'estragon et d'une salade d'herbes.

Pièce de boeuf: **Paleron de Boeuf grillé vbf** 23,00

Filet de Boeuf vbf 34,00

accompagnée de pommes de terre de Noirmoutier et de sauce Béarnaise

Garnitures supplémentaires (au choix):

Pommes frites maison, tombée de pousses d'épinards, risotto « verte » 5,00
pommes de terre de Noirmoutier, pâtes artisanales, 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