

# Huîtres Creuses

	les 12	les 9	les 6
<b>Fine Vendée Bouin n°3</b>	<b>26,00</b>	<b>20,00</b>	<b>14,00</b>
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.			
<b>Fine Cancale - Céline n°3 - Famille Boutrais</b>	<b>29,00</b>	<b>23,00</b>	<b>15,00</b>
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.			
<b>Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3</b>	<b>31,00</b>	<b>24,00</b>	<b>16,00</b>
C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.			
<b>Perle de l'Impératrice n°3 - Joël Dupuch</b>	<b>43,00</b>	<b>32,00</b>	<b>22,00</b>
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.			
<b>Spéciale Gillardeau n°4</b>	<b>51,00</b>	<b>38,00</b>	<b>26,00</b>
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
<b>Cancale n°0 - Famille Boutrais</b>	<b>27,00</b>	<b>15,00</b>
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
<b>Une huître de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la Côte Atlantique et de La Manche...</b>	<b>46,00</b>	<b>24,00</b>

# La mer sur un plateau

Buisson de langoustines et mayonnaise maison (400 g.) à consulter sur l'ardoise

<b>Bulots</b> La Douzaine	<b>12,00</b>
<b>Bouquet de crevettes Nantaises « Triple Zéro »</b> (200g) crevettes élevées avec Zéro conservateur, Zéro antibiotique et Zéro rejet polluant	<b>16,00</b>
<b>Dégustation de coquillages au naturel</b> La douzaine	<b>15,00</b>
<b>Tourteau</b> La pièce	<b>19,00</b>
<b>Plateau de l'écailler</b> Pour 1 personne 1/2 Tourteau, Crevettes Nantaises, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Cancale - Céline n°3 de la famille Boutrais.	<b>42,00</b>
<b>Plateau de La Cigale</b> Pour 1 personne Langoustines tout-venant (200g), 1/2 Tourteau, Crevettes Nantaises, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Cancale - Céline n°3 de la famille Boutrais.	<b>59,00</b>

Prix Nets en Euros

Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.  
Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie.

# 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

## Grignotages

Tartare de crevettes nantaises orange sanguine/coriandre 7,50

Raviolis frits/butternut 7,50

Maki de canard à la betterave 7,50

Assortiment 1 pièce de chaque sélection 7,50

### La Planche de Cochonnilles

Sélection de charcuteries artisanales du maître artisan Loïc Lemarié et de notre terrine de lapin maison à la pistache lardée

pour 1 pers. 14,00 pour 2 pers. 21,00

## Entrées

Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, héliculteur bio aux Herbiers (85) les 6 : 9,50 les 12 : 19,00

La mâche nantaise 9,50

Velouté de mâche comme un cappuccino et mimolette affinée

L'Oeuf « bio » 11,00

Oeuf cuit « parfait », toast de pain de pays de chez Honoré, jeunes pousses d'épinards et crème légère au lard.

Le canard 15,50

Cuisse de canard confite maison et effilochée aux fruits secs, condiment betterave/myrtille et pickles d'oignons

Tarte au boudin noir 16,00

Tarte fine agrémentée d'une crème d'héliantis, boudin noir poêlé du maître artisan Loïc Lemarié.

Le Saumon Fumé 17,00

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légèrement acidulée et pain de pays toasté.

Ravioli 19,00

Raviolis frits de chez Henri Réfuto au chèvre et romarin, accompagnés d'une mousseline butternut, shimeji bruns et jus de viande.

« Jardin d'Hiver » en entrée 12,00 en plat 19,00

Lentilles vertes cuisinées en ravigote, cru-cuit de légumes enneigés de choux fleur.

## Pâtes et Risotto

Le Risotto végétarien 19,00

Risotto parfumé à la courge, marrons rôtis, salsifis, choux graffiti et copeaux de vieille mimolette.

Pâtes fraîches artisanales 20,00

Papardelles de chez Henri Réfuto, artisan pastier, cuisinées aux coques et parmesan.

# Poissons

## La Vive 23,00

Filets de vive bretonne cuits à la plancha au lard blanc italien, risotto de fregola sarda au Parmesan et chou Pak-Choi grillé, fumet corsé au vin rouge.

## Le lieu jaune 26,00

Filet de lieu jaune rôti, écrasé de pommes de terre, chou graffiti et céleri braisé, bisque de crabe vert

## La Saint-Jacques 28,00

Noix de Saint-Jacques juste snackées relevées au beurre noisette, crème légère d'héliantis « bio », poêle de shimeji bruns et patate douce croustillante.

## Retour de la Criée à consulter sur l'ardoise

Sauce beurre nantais à la demande.

# Viandes

## L'Andouillette 20,00

du maitre artisan Loïc Lemarié. Servie avec frites maison.

## Tartare de boeuf français de race Charolaise 21,00

tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison.

## Le Cochon 23,00

Poitrine de cochon vendéen laquée à la cardamome, embeurrée de choux frisés, polenta frite et échalote braisée.

## Le rognon de veau 27,00

Rognon de veau poêlé au beurre moussant, purée de pommes de terre et scorsonères braisées, jus de viande à la moutarde violette de Brive.

## L'agneau 29,00

Souris d'agneau confite 6 heures, cocos de Vendée mitonnés au jus d'agneau et beurre persillé.

## Merlan de Boeuf 25,00

Le merlan de boeuf est une pièce de viande longue et ronde provenant de la partie centrale de la face interne de la cuisse du bœuf. Une pièce de choix pour les amateurs. Accompagné de pommes de terre grenaille et de sauce Béarnaise.

## Filet de Bœuf 34,00

Accompagné de pommes de terre grenaille et de sauce Béarnaise.

## Garnitures supplémentaires (au choix): 5,00

Pommes frites maison, tombée de pousses d'épinards, légumes de saison, cocos de Vendée pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, purée de pommes de terre.

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies.

Origine Viande Bovine Française pour le filet de bœuf et le merlan

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.