

Huîtres Creuses

	les 12	les 9	les 6
Fine Vendée Bouin n°3	26,00	20,00	14,00
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	29,00	23,00	15,00
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	31,00	24,00	16,00
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	43,00	32,00	22,00
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	51,00	38,00	26,00
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°0 - Famille Boutrais	27,00	15,00
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 et de La Manche...	46,00	24,00

La mer sur un plateau

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

Bulots La Douzaine	12,00
Bouquet de crevettes et mayonnaise maison (200g.)	13,00
Dégustation de coquillages au naturel La douzaine	15,00
Tourteau La pièce	19,00
Plateau de l'écailler Pour 1 personne	42,00
1/2 Tourteau, Crevettes, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Cancale - Céline n°3 de la famille Boutrais.	
Plateau de La Cigale Pour 1 personne	59,00
Langoustines tout-venant (200g), 1/2 Tourteau, Crevettes, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Cancale - Céline n°3 de la famille Boutrais.	

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 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

Tartare de crevettes et asperges vertes	7,50
Raviolis frits/fèves	7,50
Vapeur de cabillaud, condiment agrumes	7,50
Assortiment 1 pièce de chaque sélection	7,50

La Planche de Cochonnailles

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 Brousse de brebis Crèmeux de brebis « bio » relevé d'un pesto à l'ail des ours et légumes croquants primeur.	11,00	
Le cabillaud Vapeur de cabillaud safrané aux herbes fraîches, pulpe de fèves et gel aux agrumes.	14,00	
L'asperge Asperges blanches juste tiédies, sabayon acidulé et condiment de jeune roquette.	15,00	
Le petit pois Velouté glacé de petit pois, anguille fumé et écume lactée	17,00	
Le Saumon Fumé Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légèrement acidulée et pain de pays toasté.	17,00	
«Jardin Printanier» Salade de laitue maraichère, cru-cuit de légumes de printemps rafraîchis au citron	en entrée 14,00	en plat 21,00

Pâtes Fraîches

De notre ami Henri Réfuto, Artisan Pastier nantais

Raviolis Raviolis frits à la betterave/feta/origan, coulis de fèves, asperges vertes et jeunes betteraves.	23,00
Pâtes fraîches artisanales Pappardelles cuisinées aux coques de Bretagne, cébette et parmesan.	21,00

Nous mettons à votre disposition du pain sans gluten. 15 minutes sont nécessaires pour sa préparation

Poissons

La Dorade Sébaste 22,00
Filet de dorade sébaste rôti, purée de pommes de terre aux herbes, broccolins braisés, fumet de poisson corsé

Le Brochet et écrevisses 24,00
Quenelles de Brochet et queues d'écrevisses, sauce Nantua, tombée de pleurotes et épinards

La Langoustine 29,00
Wok de langoustines, asperges vertes et risotto au safran

La Sole de nos côtes 39,00
Sole entière poêlée « Meunière », accompagnée de pommes de terre nouvelles de Noirmoutier

Retour de la Criée à consulter sur l'ardoise

Sauce beurre nantais à la demande.

Viandes

L'Andouillette 20,00
Du maître artisan Loïc Lemarié. Servie avec frites maison et moutarde à l'ancienne.

Tartare de boeuf français de race Charolaise 21,00
Tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison.

Le Cochon Fermier 23,00
Poitrine de cochon vendéen laquée au caramel fumé, poêlée de pois gourmands et shiitakés, polenta frite.

L'agneau 29,00
Noisettes d'agneau rôties, jardinière de légumes printaniers et jus à l'ail noir.

Merlan de Boeuf vbf 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 nouvelles de Noirmoutier et de sauce au poivre.

Filet de Bœuf vbf 35,00
Accompagné de pommes de terre nouvelles de Noirmoutier et de sauce Béarnaise.

Le Cœur de ris de veau 42,00
Ris de veau français poêlé au beurre, girolles et tombée de jeunes pousses d'épinards.
Jus de veau corsé infusé aux langoustines.

Garnitures supplémentaires (au choix): 5,00
Pommes frites maison, tombée de jeunes pousses d'épinards, légumes printaniers, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier, 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.