

LES HUÎTRES

<u>Les Creuses</u>	<i>les 12</i>	<i>les 9</i>	<i>les 6</i>
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 de Bretagne n°3 - Famille Cadoret	29,00	24,00	17,00
Issue de plusieurs générations d'ostréiculteurs, l'huître Fine est élevée à Riec-sur-Belon, puis affinée à Carantec, sur des parcs spécifiques pour parfaire sa qualité. Elle se distingue par sa chair délicate et son équilibre parfait entre douceur et saveurs iodées .			
Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3	38,00	29,00	20,00
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	48,00	36,00	25,00
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 !			
<u>La Plate</u>	<i>les 6</i>	<i>les 3</i>	
Belon n°1 - Famille Cadoret	32,00	17,00	
La Spéciale, élevée à Riec-sur-Belon, nous offre une texture charnue et croquante, avec une richesse en saveurs marines unique. Son élevage en eau profonde lui confère un goût intense et raffiné, parfait pour les amateurs d'huîtres d'exception.			
<u>Dégustation de Creuses et plate</u>	<i>les 12</i>	<i>les 6</i>	
	46,00	23,00	
Des huîtres de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la Côte Atlantique et de La Manche...			
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	45,00		
1/2 Tourteau, Crevettes, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine de Bretagne Cadoret n°3.			
Plateau de La Cigale Pour 1 personne	59,00		
Belles langoustines (200g), 1/2 Tourteau , Crevettes, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine de Bretagne Cadoret n°3.			

CARTE DE PRINTEMPS 2025



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

Accras à l'ail des ours	8,00
Mousse petits pois / bacon	8,00
Club poulet / mozzarella scamorza	8,00
Assortiment 1 pièce de chaque sélection	8,00
Bocal de Pâté de Campagne « maison » à partager, Salade de maches et pickles	16,00

ENTRÉES

Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, héliculteur bio aux Herbiers (85).	<i>les 12</i>	19,80	<i>les 6</i>	9,90
Œuf bio	12,00			
Œuf cuit « parfait », mousse légère de Beaufort d'été, lard croustillant et croûtons.				
Le Petit pois	13,00			
Tartelette au sarrasin, ricotta et petits pois en deux textures.				
Le Maigre	15,00			
Gravelax de filet de Maigre à la betterave, lanière de concombre et gel coriandre.				
L'Asperge Blanche du Val de Loire	16,00			
Belles asperges blanches rôties, viennoise de Mimolette d'Isigny, jus de viande.				
Le Saumon Fumé	17,00			
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légèrement acidulée et pain de pays toasté.				
Le Foie gras mi-cuit	22,00			
Terrine de foie gras français de chez Patrick Valteau cuit au naturel, condiment fraise / fleur de thym, pain aux graines toastés.				

LA GRANDE ASSIETTE & PÂTES

Risotto	18,00
Risotto carnaroli verde aux petits pois et mozzarella scamorza.	
Salade printanière	20,00
Salade composée de poulet grillé au citron, mâche nantaise, asperges vertes, radis, croûtons et parmesan, assaisonnée d'une vinaigrette acidulée.	
Linguine	22,00
Pâtes artisanales de chez notre ami Henri Réfuto cuisinées au citron confit , crevettes, pesto de roquette et parmesan.	

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

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 Mulet de Loire	23,00
Filet de Mulet cuit à la plancha, asperges vertes snackées et endive caramélisée, sauce chorizo.	
Le Cabillaud	26,00
Dos de cabillaud rôti, tombée de pousses d'épinards, écrasé de pommes de terre relevé au pimenton et fumet crème citron confit / cébette.	
Le Saint-Pierre	32,00
Aiguillettes de Saint-Pierre snackées, mousseline d'artichauts et légumes printaniers, beurre persillé aux amandes.	
Retour de la Criée	à consulter sur l'ardoise
Sauce beurre nantais à la demande.	

VIANDES

La Saucisse	20,00
Saucisse artisanale taillée au couteau de la Maison Lebot Gaspari, purée de pommes de terre et jus de viande.	
Tartare de bœuf français	21,00
Tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison.	
Onglet « buchette »	24,00
Accompagné de pommes de terre grenaille, d'un mesclun de salade et d'une sauce au choix.	
La Pintade fermière	25,00
Cuisse de pintade Label Rouge cuite en deux façons, asperges blanches grillées et carotte fane, purée de pommes de terre à l'ail des ours et jus de carcasse.	
Le Canard	27,00
Magret de canard de chez Patrick Valteau rôti, courgette grillée condimentée d'un tartare de courgettes/olive/tomate, jus tranché à l'huile de roquette.	
Filet de Bœuf Vbf	36,00
Accompagné de pommes de terre grenaille, d'un mesclun de salade et d'une sauce au choix.	
Les Ris de Veau	42,00
Cœur de ris de veau français poêlé au beurre, tombée de petits pois, lard et cébette, sauce aux morilles.	
Côte de Bœuf Limousine à partager (1 Kg)	89,00
Appréciée pour la tendreté de sa viande maigre et persillée, la Limousine est devenue une référence internationale pour les éleveurs et les gourmets. Accompagnement et sauce au choix.	
Garnitures supplémentaires (au choix)	6,00
Pommes frites maison, tombée de jeunes pousses d'épinards, légumes de saison, pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, purée de pommes de terre.	

Sauces maison (au choix)

Le chef vous propose : sauce béarnaise, sauce aux poivres et jus de viande