

LES HUÎTRES

Les Creuses *les 12 les 9 les 6*

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.

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 !

Dégustation d'huîtres *les 12 les 9 les 6*

Des huîtres de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la Côte Atlantique et de La Manche... 46,00 35,00 23,00

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

Tourteau La pièce 19,00

Plateau de l'écailler Pour 1 personne 45,00
1/2 Tourteau, Crevettes, 6 Bulots, 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 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine de Bretagne Cadoret n°3.

Plateau Royal de La Cigale Pour 2 personnes 169,00
Un Homard entier (base 600 g.), ajoutez ou retranchez 5 € par tranche de 50 g. Le homard vous est proposé cuit au court bouillon ou à la Plancha avec sa garniture. Belles langoustines (200g), 1 Tourteau, 6 Bulots, Crevettes roses, 6 Amandes, Bigorneaux et une dégustation de 12 huîtres pour apprécier chaque variété.

CARTE ÉTÉ 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 de morue/sauce sriracha 8,00

Mousse petits pois / chorizo 8,00

Wrap poulet /avocat 8,00

Assortiment 1 pièce de chaque sélection 8,00

Bocal de Pâté de Campagne « maison » à partager, 16,00
Salade de maches et pickles

ENTRÉES

Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, 19,80
héliciculteur bio aux Herbiers (85). *les 12 les 6*

Tomate/Burrata 12,00
Tartare de tomates au pesto, gaspacho, burrata crémeuse et voile de pain.

Le Petit pois 13,00
Tartelette au thym, ricotta, petits pois en deux textures et piquillos.

Moules de nos côtes 14,00
Crème onctueuse de moules condimentée de pickles, tomates cerises, croûtons et radis.

Le Maigre 15,00
Gravelax de filet de Maigre à la betterave, lanières de concombre et gel coriandre.

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, oreillons d'abricots confits aux romarin, pain aux graines toastés.

GRANDES ASSIETTES & PÂTES

La végétarienne 19,00
Polenta crémeuse liée au parmesan et légumes d'été : artichauts poivrade, courgettes grillées, poivrons et légumes tempura.

Salade estivale 21,00
Salade composée de mâche et roquette, poulet et pastèque grillée, avocat, nectarine confite, tomates cerises, poivrons rôtis, feta AOP et relevée d'une vinaigrette myrtille/ citron.

Linguine 22,00
Pâtes artisanales de chez notre ami Henri Réfuto cuisinées à la tomate, cébette, stracciatella de mozzarella et pancetta grillée.

POISSONS

Le Cabillaud 25,00
Dos de Cabillaud rôti, crémeux de brocoli à l'estragon, mini-poivrons rôtis et courgettes grillées, sauce chorizo.

La Seiche 27,00
Blancs de Seiche snackés à la plancha, artichauts poivrade et girolles poêlées, sauce tomate maison.

Le Thon Rouge 32,00
Steak de Thon rouge mi-cuit, caviar d'aubergines et légumes tempura, salsa verde.

Le Homard Bleu 48,00
1/2 homard préparé, poêlé au beurre moussant, risotto d'orzo et petits pois liés à la bisque, légumes d'été.

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

VIANDES

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

La Porchetta 22,00
Poitrine de cochon condimentée et roulée, préparée par la Maison Lebot-Gaspari, accompagnée de frites maison et jus de viande.

Dessus de Palette Vbf 25,00
Le dessus de palette de bœuf est également appelé "Surprise", car ce morceau de viande a "surpris" de par ses qualités gustatives. Une pièce de choix pour les amateurs. Accompagné de pommes de terre grenaille et d'une sauce au choix.

Le Canard 27,00
Magret de canard de chez Patrick Valteau rôti, courgette grillée condimentée d'un tartare de courgettes/olives/tomates, jus de viande aux fruits noirs tranché à l'huile de roquette.

Le Poulet Fermier 29,00
Suprême de poulet Label Rouge rôti aux aromates, purée de pomme de terre, poêlée de girolles et échalotes confites, jus de viande.

Filet de Bœuf Vbf 38,00
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 et chorizo, jus à l'ail noir.

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

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.