

LES HUÎTRES

Dégustation d'Huitres	<i>les 10</i>	<i>les 5</i>
Des huîtres de chaque destination pour un voyage gourmand le long de la Côte Atlantique et de La Manche...	34,00	19,00

Les Creuses	<i>les 12</i>	<i>les 9</i>	<i>les 6</i>
--------------------	---------------	--------------	--------------

Huîtres de Pen Bron la Turballe n°3	26,00	20,00	14,00
Depuis des siècles, les Traicts du Croisic amènent l'eau de mer dans les marais salants de Guérande. Dans cet espace naturel préservé, Hervé Viaud élève ses huîtres au goût boisé			

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 !			

LA MER SUR UN PLATEAU

Buisson de langoustines et mayonnaise maison (400 g.)	<i>à consulter sur l'ardoise</i>
--------------------------------------------------------------	----------------------------------

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

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.

CARTE PRINTEMPS 2026



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

Focaccia et fromage frais	8,00
----------------------------------	-------------

Croustille Maquereau / Sauce Sriracha	8,00
----------------------------------------------	-------------

Tartare de crevettes à l'ail des ours	8,00
----------------------------------------------	-------------

Assortiment 1 pièce de chaque sélection	8,00
------------------------------------------------	-------------

Terrine de lapin lardée aux morilles	16,00
condiment oignon grillé	

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
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	--------------	--------------	-------------

L'Œuf « bio » de la ferme de la Colunais	9,50
Œuf mimosa au thon et herbes fraîches, copeaux de poutargue, mâche et radis.	

Le Fromage Frais	12,00
Crèmeux de caillé de campagne de Machecoul, croutons de focaccia, fleurs de Bourrache et légumes crus/cuits.	

Le Bœuf	14,00
Gravelax de bœuf comme un carpaccio, condiment ail des ours, piquillos et légumes pickles.	

L'Asperge Verte	16,00
Panna Cotta d'asperges et salpicon aux œufs de truite, émulsion de crème fumée et croutons.	

Le Saumon Fumé	17,00
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légère 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 kiwi / pomme granny, pain aux graines toastés.	

GRANDES ASSIETTES & PÂTES

La Végétarienne	20,00
Purée fine de fèves, carottes fanes épicées et asperges vertes rôties. Polenta croustillante et petits pois.	

La Grande Salade	22,00
Salade de filet de poulet « crispy » au citron, sucrine, tomates cerises, avocat, parmesan et vinaigrette épicée.	

Linguine	23,00
Pâtes artisanales de chez notre ami Henri Réfuto cuisinées aux coques, petits pois et parmesan aop.	

POISSONS

Retour de la Criée à consulter sur l'ardoise du jour.	19,90
--------------------------------------------------------------	--------------

Le Lieu Jaune	26,00
Filet de Lieu Jaune rôti, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et asperges vertes rôties, fumet crémé perlé à l'huile de livèche.	

La Saint-Jacques	29,00
Noix juste snackées à la plancha, risotto de petit épeautre aux herbes fraîches, chips épicées et huile verte.	

La Lotte	31,00
Médailon de lotte lardé, tomates cocktail et sucrine rôtie, condiment oignon grillé et persillade.	

Sauce beurre nantais à la demande.

VIANDES

« La meilleure Saucisse/purée de Nantes »	21,00
Saucisse artisanale de la maison Lebot Gaspari aux saveurs printanières, purée de pommes de terre maison et jus de viande.	

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

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 Cochon	26,00
Poitrine de cochon laquée, crème de fèves, polenta croustillante à l'ail des ours et carottes fanes épicées.	

Le Rognon de veau	27,00
Rognon de veau poêlé au beurre, jardinière de légumes primeurs et jus au Madère.	

L'Agneau	34,00
Noisette d'agneau rôtie, purée de pommes de terre et étuvée de petits pois, sauce aux morilles.	

Double Faux-Filet racé (800g env. 2pers)	89,00
Faux-Filet Simmental de notre boucher Charles-Henri à partager, garniture 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.	