

Les Entrées

Rillettes de thon	7.60 €
Terrine de campagne maison	7.60 €
Calamars à la romaine	7.60 €
Soupe de poissons	8.10 €
Assiette de jambon de Parme	8.10 €
Assiette carpaccio de boeuf au choix	10.20 €
Tartare de saumon	11.20 €
Assiette de saumon mariné maison	13.70 €
Assiette de saumon fumé maison	13.70 €
Foie gras maison et sa compote de pommes (supp menu St Barth + 2.00 €)	15.70 €
Assiette de bigorneaux selon arrivage	8.10 €
Assiette de bulots mayonnaise	9.20 €
Les 6 huîtres	10.50 €
Assiette de bulots et crevettes	10.70 €
Buisson de crevettes roses mayonnaise	11.20 €
Assiette du pêcheur (huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux) (supp menu St Barth + 2.00 €)	15.70 €

Les Crustacés

Assiette de fruits de mer

Huîtres, crevettes, langoustines, bigorneaux, bulots, demie araignée ou demi tourteau

(supp menu St Barth + 6.60)

24.90 €

Les Pizzas

La Roma <i>Mozza, jambon, origan</i>	11.90 €
La Reine <i>Mozza, jambon, champignons, oeuf, origan</i>	13.00 €
La Bergère <i>Mozza, jambon, miel, chèvre, origan</i>	13.50 €
La 4 Fromages <i>Mozza, emmental, chèvre, reblochon, origan</i>	13.80 €
L'Orientale <i>Mozza, merguez, chorizo, oeuf, origan</i>	14.00 €
La Savoyarde <i>Mozza, pommes de terre, lardons, reblochon, crème, origan</i>	14.50 €
La Parma <i>Mozza, jambon de Parme, pesto, parmesan, origan</i>	15.90 €
La Nordique <i>Mozza, saumon fumé, crème, origan</i>	15.90 €
La 1/2 pizza + salade verte	11.90 €

Supplément de rajout proportionnel à l'ingrédient

Les Crustacés

Huîtres moyennes n°3	les 6 : 10.50 € les 9 : 14.00 € les 12 : 17.50 €
Araignée ou tourteau <i>selon arrivage</i>	13.50 €
Assiette de langoustines <i>selon arrivage</i>	21.90 €
Assiette de fruits de mer	24.90 €
Plateau de fruits de mer 1 personne	45.00 €
Plateau de fruits de mer 2 personnes	85.00 €

Les Salades repas

Salade verte d'accompagnement <i>Salade et tomates</i>	3.00 €
Salade Fermière <i>Salade, tomate, oeuf, croustillant de chèvre miel, noix, jambon de Parme</i>	12.90 €
Assiette Végétarienne <i>Légumes chauds, bâtonnets de carottes et concombres, crème ciboulette, oeuf sur le plat, salade, tomate</i>	12.90 €
Salade César <i>Nuggets de poulet maison ou calamars à la romaine + salade, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, jambon de Parme</i>	14.50 €
Salade Méli-mélo <i>Salade, tomate, tartare de saumon, saumon</i>	16.90 €

La 1/2 pizza
+ salade verte

11.90 €

Supplément de rajout proportionnel à l'ingrédient

PIZZAS A EMPORTER

Les Carpaccios

2 assiettes au choix	14.90 €
Carpaccio au parmesan	
Carpaccio au roquefort	
Carpaccio au chèvre	
Carpaccio aux câpres	
Carpaccio nature	

Tous les carpaccios sont servis avec frites et salade

Les Tartares

Tartare de boeuf	17.00 €
Tartare de boeuf et lardons	17.90 €
Tartare de boeuf et parmesan	17.90 €
Préparation en cuisine	0.50 €
Tartare de saumon	16.90 €

Tous nos tartares sont servis avec frites et salade

Les tartares de boeuf sont servis avec: oeuf, câpres, échalotes, ciboulette et cornichons

Salade, tomate, tartare de saumon, saumon fumé, saumon mariné, crème ciboulette, toasts

16.90 €

Salade Gourmande

Salade, tomate, magret fumé, pignons de pin, foie gras maison, toasts, gésiers de volaille

17.20 €

Le Homard

Env 400 gr

A la carte d'avril à novembre selon arrivage

52.00 €

Homard grillé au beurre nantais et persillade

Les Poissons

Raie aux câpres

17.50 €

Parmentier de saumon, salade

15.90 €

Choucroute de la mer

Saumon, haddock, julienne, choux et beurre nantais

18.90 €

Saint Jacques sur son lit de fondue de poireaux et riz

21.90 €

(supp menu St Barth + 4.30)

Bar entier rôti à l'huile d'olive

18.90 €

Pavé de saumon au beurre blanc

16.90 €

Assiette Océane

Crevettes, cannellonis de saumon fumé, pavé de saumon, brochette de St Jacques, salade
(supp menu St Barth + 5.30 €)

22.90 €

Les Mille

Les Viandes

Bavette d'ailou

16.90 €

Entrecôte

(supp menu St Barth + 3.90)

Sauce au choix: poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel, béarnaise

21.90 €

Magret de canard sauce pêches ou poivre

18.90 €

Souris d'agneau au thym

17.90 €

Les Desserts

Duo de mignardises au choix

(mousse, panna cotta, crumble, fromage blanc)

5.40 €

Mousse au chocolat maison

5.40 €

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

5.40 €

Baba au rhum revisité à l'ananas

6.90 €

Ile flottante

6.90 €

Crème brûlée maison

6.90 €

Profiteroles au chocolat

6.90 €

Trio de panna cotta maison

6.90 €

Palette de gourmandises

(supp menu St Barth + 1.00)

7.70 €

Café gourmand

(supp menu St Barth + 1.50)

8.20 €

Thé ou chocolat gourmand

(supp menu St Barth + 2.30)

9.00 €

Coupe glacée:

Les Moules

Env 800 gr *Qualité moyenne de janvier à juin*

Moules marinières	10.40 €
Moules à la crème	11.40 €
Moules curry	11.60 €
Moules roquefort	11.80 €
Assiette de frites	3.00 €

Les Fromages

Camembert, pont l'évêque, chèvre et reblochon

Assiette de 2 fromages	5.40 €
Assiette de 4 fromages <i>(supp menu St Barth + 1.00)</i>	7.90 €

(supp menu St Barth + 1.50)

Thé ou chocolat gourmand

(supp menu St Barth + 2.30)

9.00 €

Coupe glacée:

1 boule

* 2 boules

3 boules

Supplément crème fouettée

3.00€

5.10€

6.80€

2.00€

Les parfums: Vanille, Fraise, Chocolat, Chocolat blanc,

Coco, Menthe, Citron vert, Café, Pistache,

Caramel, Cassis