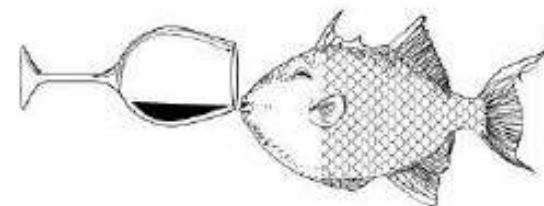


Venez faire le plein d'ode !



Les huîtres :

	TAILLE	LES 6	LES 12
Fines de claire (Marennes Oléron) Petite et équilibrée	N°4	9 €	18 €
La creuse de Cancale (Bretagne) Equilibre subtil entre salinité et douceur	N°3	12 €	24 €
La spéciale Utah Beach; Pascal Breuil (Cotentin) Charnue et moelleuse, iodée et sucrée en fin de bouche, affinage subtil en pleine mer	N°2	17 €	34 €

N'hésitez pas à nous demander conseil !

Coquillages et crustacés

(les portions avec mayonnaise maison) :

Portion de bulots (300G)	8.50€
Portion de crevettes roses (200G)	7.50€

Langoustines les 7 pièces (selon arrivage)	20 €
Tourteau (800G)	24 €
Demi-tourteau (400G)	12 €

Cuisson maison des coquillages et crustacés

Les plateaux iodés :

Plateau Groix (pour 1 personne) 6 fines de claire, 1 portion de bulots, 1 portion de crevettes roses	24 €
Plateau Belle Île (pour 2 personnes) 12 huîtres fines de claire, 2 portions de bulots, 2 portions de crevettes roses, 7 pièces de langoustines	65 €

A partager ou pas !

Soupe de poisson et ses croûtons	8 €
Rillettes de la mer maison	6.5 €
Tarama blanc	6.5 €
Anchois marinés	6.5 €
Petite friture d'éperlans	8 €
Assiette de saumon fumé	18 €

FORMULE DEJEUNER

Entrée + plat ou Plat + dessert 20€
Formule complète 25 €

LES ENTREES 6 euros

Coques à la marinière

Tartare de hareng, pomme granny et mousse de betterave

Salade de poulpe, olives noires et tomates

LES PLATS 15 euros

Aile de raie aux câpres, tagliatelles de légumes et riz basmati

Daurade entière grillée à la plancha et pdt grenailles

Grande salade de crevettes et saumon fumé, agrumes et avocat

Fish & Chips

Spaghetti aux coques

<p>Sole meunière (400g), accompagnement aux choix 27 €</p>
--

LES DESSERTS 7 euros

Pain perdu maison et boule de glace caramel

Fondant baulois et boule de glace vanille

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Soufflé glacé au grand marnier
Baba au rhum
Coupe amiral (sorbet pomme et calvados)
Coupe colonel (sorbet citron et vodka)
Café vanille (expresso et glace vanille)(5€)
Glaces/Sorbets : vanille, caramel, pomme, citron (6€)

LA CARTE

(soir, week-end et jours fériés)

LES ENTRÉES 8 euros

Salade de poulpe, olives noires et tomates
Tartare de hareng, pomme granny et mousse de betterave
Coques à la marinière

LES PLATS

Daurade entière grillée à la plancha et pommes de terre grenailles **19€**
Aile de raie aux câpres, tagliatelles de légumes et riz basmati **18€**
Grande salade de crevettes et saumon fumé, agrumes et avocat **15€**
Fish & Chips **15€**
Spaghetti aux coques **18€**

<p>Sole meunière (400g), accompagnement aux choix 27 €</p>
--

LES DESSERTS

Pain perdu maison et boule de glace caramel	7€
Fondant baulois et boule de glace vanille	7€
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace	7€
Baba au rhum	7€
Soufflé glacé grand marnier	7€
Coupe colonel (sorbet citron et vodka)	7€
Coupe amiral (sorbet pomme et calvados)	7€
Glace/ sorbet 2 boules (vanille, caramel, citron, pomme)	6 €
Café/ Déca	2.5€
Café vanille (expresso et glace vanille)	5€

TOUS NOS PLATS SONT ÉGALEMENT À EMPORTER , EN
LIVRAISON VIA LES PLATEFORMES UBER EAT ET DELIVEROO
OU À VENIR RÉCUPÉRER SUR PLACE !!!!



Vins à prix caviste

CARTE DES VINS

A emporter :

Remise de 6 euros sur toutes les bouteilles

Remise supplémentaire pour l'achat de plus grandes quantités

N'hésitez pas à nous contacter pour vos évènements !

Découvrez nos nombreuses références !!!! « Une sélection de vins et de champagnes de petits producteurs soigneusement choisis... bonne dégustation ! »

(Valentine et Antoine)

PRIX CAVISTE, SUR PLACE ET A EMPORTER !

Les vins blancs

Btle 75cl

Loire

Muscadet Sèvres et Maine sur Lie Domaine de la Garnière 2021	14
Pouilly sur Loire Domaine Chauveau 2020	21
Domaine de la Paleine Saumur blanc 2020 (Vin bio)	21
Ménétou Salon Domaine du Lorient Cherrier frères 2021	22
Quincy Domaine Jean Michel Sorbe 2021	22
Savennières Domaine FL 2020 (Vin bio)	24
Sancerre Domaine de la Rossignol 2021	24
Pouilly Fumé Les Croqloups Domaine Chauveau 2021	26

Côtes du Rhône

Sainte Cécile des Vignes Révélation 2021	14
Crozes Hermitage "Les Jalets" Paul Jaboulet Aîné 2021	25
Saint Joseph "Le Grand Pompée" Paul Jaboulet Aîné 2021	31
Châteauneuf du Pape Domaine Vieux Lazaret 2020	42
Condrieu "Les Cassines" Paul Jaboulet Aîné 2018	62

Languedoc/Provence

Picpoul de Pinet Château de Pinet 2020
16

Bordeaux

Château Haut Philippon Entre deux mers 2021	14
Château Carbon d'Artigues Graves 2021	20

Bourgogne	
Mâcon-Vinzelles 2021 Les grands crus blancs	20
Saint Véran 2020 Les grands crus blancs	22
Hautes-Côtes de Nuits Domaine Dominique Guyon 2019	30
Chablis Jean-Marc Brocard 2021	30
Pouilly Fuissé Clos Reyssier 2019	34
Montagny 1er cru Domaine de Montorge 2019	35
Pernand-Vergelesses 1er cru "Sous Frétilles" 2019	62
Sud-Ouest	
Domaine du Tariquet Classique Côtes de Gascogne 2021	14
Alsace	
Sylvaner "Les Sens" Schmitt & Carrer 2019 (Vin bio)	16
Les vins rouges	
Bordeaux	
Château Caman Blaye Côtes de Bordeaux 2018	17
Château Martinet Saint Emilion Grand Cru 2014	31
Côtes du Rhône	
Sainte Cécile des Vignes Révélation 2021	14
Sainte Cécile des Vignes Quintessence Vieilles Vignes 2019	19

Bourgogne		
Les Cadoles Pinot noir Domaine de Mancey 2020		22
Hautes-Côtes de Nuits Les Dames de Vergey 2019		31
Beaujolais		
Brouilly Domaine de Bel-Air Jean-Marc Lafont 2019		18
Loire		
Cabernet Franc Domaine de la Garnière 2020		14
Saumur Domaine de la Paleine (Vin bio)		19
Sancerre Domaine de la Rossignol 2020		26
Les vins rosés		
Domaine Lafage "Miraflores" 2021		16
Champagnes et Crémant de Bourgogne		Bouteille - Coupe
Crémant de Bourgogne Brut		22
Champagne Quenardel & Fils Brut		36 7
Champagne Drappier Carte d'Or brut		42
Bière et apéros		
Bière artisanal blonde Thibord 33cl	7	
Verre de vin (blanc, rouge, rosé)	5 ou 6	
Kir vin blanc	6	

Kir royal

7

Digestifs et autres

Armagnac

8

Calvados

8

Poire

8

JB

8

Get 27

8



Boissons non alcoolisées

Evian 50cl

4

Badoit 50cl

4

Badoit 1L

7

Coca Cola 33cl

5

Coca Cola zero 33cl

5

Schweppes 25cl

5

Jus de tomates 20cl

5

Jus d'oranges 20cl

5

Jus de pomme 20cl

5