

Les Huîtres (Prix pour 6 pièces)

Marennes Oléron Fines de Claires IGP

n°4 10,00 €

n°3 12,50 €

Spéciales Gillardeau®

n°3 21,00 €

n°2 25,50 €

18 Marennes n°3 + 18 Gillardeau n°3 88,00 €

18 Tia Maraa n°3 + 18 Gillardeau n°2 118,00 €

Tia Maraa® (Irlande)

n°3 18,00 €

Les Coquillages & Crustacés

Langoustine (la pièce) 4,00 €

Bigorneaux (200g) 7,00 €

Bulots (8) 7,00 €

Crevettes Roses (12) 10,00 €

Crevettes Grises (150g) 10,00 €

Amandes (6) 4,00 €

Palourdes Grises (6) 8,00 €

Clam's (la pièce) 3,50 €

Moules d'Espagne (12) 7,00 €

Tourteau (+/-700g) 17,50 €

Les Plateaux de Fruits de Mer (Prix par Pers.)

Fruits de Mer Crus sur Plateaux

3 Amandes, 3 Palourdes,
1 Clam's, 4 Moules d'Espagne

Fruits de Mer Cuits sur Plateaux

1/2 Tourteau, 1 Langoustine,
4 Bulots, 4 Crevettes Roses,
Crevettes Grises, Bigorneaux

*Nos produits sont frais et pourraient venir à manquer, nous nous en excusons par avance;
dans ce cas les plateaux sont automatiquement modifiés en conséquence*

Le "Chaland" : Cuit + 6 Fines de Claires n°4 28,00 €

L"Oléron" : Cuit + 12 Fines de Claires n°3 40,00 €

Le "Belle Île" : Cuit + 6 Fines de Claires n°3 + 6 Gillardeau n°2 52,00 €

Le "Marennes" : Cru + Cuit + 6 Fines de Claires n°4 42,00 €

Le "Plaisir" : Cru + Cuit + 12 Fines de Claires n°3 54,00 €

Le "Royal" : Cru + Cuit + 6 Fines de Claires n°3 + 6 Gillardeau n°2 66,00 €

L"Assiette Tout Cuit" : Que du Cuit ! 24,00 €

L"Assiette de l'Ecaillier" : 3 Fines de Claires n°4 + Bulots + Bigorneaux + Crevettes Roses & grises + 1 Langoustine + Amandes + Moules 24,00 €

Les Entrées

Gratinée aux Oignons	6,00 €
Langue Lucullus (Spécialité de Valenciennes en l'honneur d'un Sénateur Romain)	15,00 €
6 gros Escargots de Bourgogne, Mouillettes de Pain toasté	8,00 €
Os à Moëlle à la Fleur de Sel, tronçon de Baguette grillée	14,00 €
12 gros Escargots de Bourgogne, Mouillettes de Pain toasté	14,00 €
Flamiche au Maroilles, éffiloché d'Endives à l'Huile de Noix	9,00 €
Terrine de Foies de Volaille et ses Condiments	7,00 €

Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge tranché Main	14,00 €
Céleri, Ananas & Crevettes Roses relevés au Guacamole	9,00 €
Filets de Harengs Doux (marinés chez nous), Pommes à l'Huile	9,00 €
Belles Cuisses de Grenouilles rôties & Beurre d'Ail noisette	15,00 €

Consulter notre Carte des Huîtres & Fruits de Mer

Les Salades

en Entrée ou en Plat : 9,00€ / 15,00€

Chèvre : Chèvre 1/2 affiné de Mr Derchez sur Toast, Tomate, Huile d'Olives, Thym frais

Océane : Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge, Crevettes Roses, Moules, Haddock

Les Plats Brasserie

Carbonnade de Joue de Bœuf à la Flamande, Frites	18,00 €
Cassoulet du Sud Ouest présenté en Cassole	21,00 €
Choucroute Alsacienne (5 Charcuteries traditionnelles)	18,00 €
Jarret XXL (900g) proposé avec sa Choucroute ou ses Frites	21,00 €

Garnitures : Frites, Gratin Dauphinois, Purée, Linguine, Riz Basmati

Poellée de Légumes, embeurée de Choux Frisé aux Lardons...

Sauces : Béarnaise, Echalotes, Beurre Blanc, Cassis...

Les Plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En tant que Maître Restaurateur, Tous les Plats de notre Carte sont "fait maison"



Les Poissons

Moules de Hollande Marinières, Frites	15,00 €
Dos de Cabillaud, Embeurrée de Choux Frisé	20,00 €
Saint Jacques de nos Côtes, Risotto de Vermicelles & Choux Pack Choi	26,00 €
Choucroute de la Mer, Beurre Blanc	25,00 €
Coeur de Saumon d'Ecosse Label Rouge, Endives gourmandes	22,00 €
Belle Sole Meunière ou Grillée (300g environ), Pommes Vapeur	30,00 €
Trio de Poissons à la Plancha, Crème de Panais	16,50 €

Le Poisson Entier pour 2 personnes, préparé en Salle :

Selon l'Arrivage : Daurade Royale 62,00€ / Bar de Peche 68,00€
Turbot 76,00€ / Sole 76,00€ ...

Les Viandes

Le Benoît de Bœuf minute (+/- 200g), Linguine, Coulis de Tomates	15,00 €
Onglet de Bœuf d'Ecosse (+/-250g), Sauce aux Echalotes, Frites	21,00 €
Magret IGP du Sud Ouest, Sauce au Cassis	22,00 €
Entrecôte d'Irlande (+/- 300g) proposé avec sa Sauce Béarnaise	25,00 €
Filet Américain (+/-250g) préparé en Salle, Frites	16,00 €
Filet de Poulet au Romarin, Gratin Dauphinois	15,00 €

La Pièce de Viande pour 2 personnes découpée en Salle :

Selon l'Arrivage : Côte à l'Os d'Irlande 68,00€
Epaule d'Agneau IGP Bourbonnais Label Rouge fondante 64,00€
Carré de Porc d'Antan régional fermier 55,00€...

Les Abats

Tête de Veau (Tête, Cerveau et Langue), Sauce Gribiche	25,00 €
Tentation de Saint Antoine (Pied, Oreille & Queue de Cochon grillés)	19,00 €
Ris de Veau comme un Waterzoï	30,00 €
Belle Tranche de Foie de Veau Meunière, Purée moelleuse	20,00 €
Andouillette A.A.A.A grillée, Frites	15,00 €

Les Desserts

Assiette de 4 Fromages Affinés de notre Région,	10,50 €
Salade Folle aux Noix	
Baba au Rhum, Crème légère, Rhum Vieux	10,00 €
Poire Pochée au Sirop Vanillé, Chocolat Chaud	9,00 €
Ile Flottante, Caramel & Crème Anglaise	7,00 €
Bananes préparées et flambées en Salle, Glace Rhum Raisins	12,00 €
Crêpes Suzette préparées et flambées en Salle	12,00 €
Carpeaux (spécialité de Valenciennes)	10,00 €
Mousse au Chocolat 50%	8,00 €
Tarte aux Pralines Roses (spécialité de la maison !)	7,00 €
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon de Madagascar	7,00 €
Profiteroles (3 pièces)	10,50 €
Café Gourmand	9,50 €
Thé ou Infusion Gourmande "Dammann"	9,50 €
<u>Glaces Artisanales du Maître Glacier "Glace des Alpes" (3 boules)</u>	7,50 €
Parfums des Glaces : Café, Chocolat, Vanille, Pistache, Rhum Raisins, Noix de Coco, Barbe à Papa, Bimbo	
Parfums des Sorbets : Framboise, Fraise, Cassis, Poire, Citron Jaune, Fruits de la Passion	
<u>Coupes Glacées</u>	
Dame Blanche : Glace Vanille, Chocolat Chaud & Chantilly	9,00 €
Café ou Chocolat Liégeois : Glace Café ou Chocolat, Espresso froid, Chantilly	9,00 €
Belle Hélène : Glace Vanille, Poire pochée, Chocolat Chaud, Chantilly	12,00 €
Caroline : Sorbets Cassis, Fraise, Framboise, Coulis de Framboises, Chantilly	9,50 €
Pistachio : Glace Chocolat, Pistache & Chocolat chaud	9,50 €
Bounty : Glace Noix de Coco & Chocolat chaud	9,50 €
Colonel (Citron/Vodka), Maréchal (Poire/Poire), Haïti (Créole, Coco/Rhum)	10,50 €

Suggestions de Champagne avec votre Dessert

Pannier Extra Brut	69,00 €
Laurent Perrier Ultra Brut	86,00 €
Billecart Salmon Extra Brut	78,00 €
Veuve Clicquot Demi-Sec	92,00 €
Moet & Chandon Demi-Sec	81,00 €
Billecart Salmon Blanc de Blancs	92,00 €
Henriot Blanc de Blancs	72,00 €
Veuve Clicquot Rosé Demi-Bouteille	48,00 €
Sublime Rosé Grand Cru	70,00 €
Dehours Rosé 2007 "Œil de Perdrix"	75,00 €

Mais Aussi...

Muscat de Beaumes de Venise Domaine Durban (8cl)	8,00 €
Porto Tawny 20ans Burmester (8cl)	15,00 €
Vieux Rivesaltes Arnaud de Villeneuve 1976 / 1968 (8cl)	12,00 € 15,00 €
Rasteau 2010 Vin Doux Naturel Domaine Beurenard (8cl)	10,00 €
Irish Coffee (Whisky), French Coffee (Cognac), Marnissimo (Grand Marnier)	10,00 €

La Formule du Midi 13,90 €

Plat du Jour / Steak Tartare (180g) /
Dos de Lieu à la Plancha / Assiette de Moules
Café Offert

Le Menu Enfant 12,00 €

Steack Haché / Poisson / Poulet accompagné de Frites, Pâtes ou Légumes
Une Ile Flottante / Une Glace 2 boules au Choix
Une Boisson sans Alcool au Choix

Exemple de Menu 28,00 €

Flamiche au Maroilles, éfiloché d'Endives à l'Huile de Noix

/

Céleri, Ananas & Crevettes Roses relevés au Guacamole

/

Terrine de Foies de Volaille et ses Condiments

Trio de Poissons à la Plancha, Crème de Panais

/

Le Benoît de Bœuf minute (+/- 200g), Linguine, Coulis de Tomates

/

Andouillette A.A.A.A.A grillée, Frites

Ile Flottante, Caramel & Crème Anglaise

/

Tarte aux Pralines Roses

/

Mousse au Chocolat 50%

Café

Exemple de Menu **32,00 €**

6 gros Escargots de Bourgogne, Mouillettes de Pain toasté

/

Flamiche au Maroilles, éffiloché d'Endives à l'Huile de Noix

Dos de Cabillaud, Embeurrée de Choux Frisé

/

Carbonnade de Joue de Bœuf à la Flamande

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon de Madagascar

/

Mousse au Chocolat 50%

Café

Exemple de Menu **36,00 €**

Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge tranché Main

/

Langue Lucullus (Spécialité de Valenciennes en l'honneur d'un Sénateur Romain)

Coeur de Saumon d'Ecosse Label Rouge, Endives gourmandes

/

Pavé de Rumsteak Echalotes confites, Légumes de Saison, Gratin Dauphinois

Baba au Rhum, Crème légère, Rhum Vieux

/

Profiteroles (3 pièces)

Café