

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

Consulter notre Carte des Huîtres & Fruits de Mer

Potage du moment	7,00 €
Terrine de Lapin & ses condiments	9,00 €
Flamiche au Maroilles fermier, effilochée d'Endives à l'Huile de Noix	9,00 €
6 gros Escargots de Bourgogne, Mouillettes de Pain toasté	8,00 €
12 gros Escargots de Bourgogne, Mouillettes de Pain toasté	14,00 €
Os à moëlle "Canöe" Pain grillé & Fleur de Sel	12,00 €
Lingue Lucullus (Spécialité de Valenciennes en l'honneur d'un Sénateur Romain)	15,00 €
Foie Gras de Canard au Porto blanc, Pain grillé	16,00 €
Gambas à la plancha & sa crème d'Ail doux	18,00 €
Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge tranché Main	14,00 €
Belles Cuisses de Grenouilles rôties & Beurre d'Ail noisette	15,00 €

Les Belles Salades

Périgourdine : Foie Gras, Magret fumé, Gésiers confits, Haricots verts	20,00 €
Océane : Saumon Fumé LR, Crevettes Roses, Moules, Tomate Cerise	15,00 €
Chèvre : Chèvre 1/2 affiné de Mr Derchez sur Toast, Tomate Cerise, Thym frais	15,00 €

Les Mijotés

Bouchée à la Reine (Ris de Veau & Volaille) & ses Frites	19,00 €
Véritable Blanquette de Veau à l'ancienne	21,00 €
"Moelleux de Paleron" façon Carbonnade & ses Frites	17,00 €

Les Abats

Pied de Porc grillé sauce Béarnaise, Frites	15,00 €
Andouillette A.A.A.A grillée, crème de Moutarde à l'anciennes, Frites	16,00 €
Tête de Veau sauce Gribiche	25,00 €
Ris de Veau aux Champignons de Paris, Gratin de PdT	30,00 €

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

**Nous ne cuisinons que du Poisson Sauvage hormis :
Saumon d'Elevage Ecossais Label Rouge & Moules de Hollande**

Moules de Hollande à la Marinière ou à la crème	15,00 €
Pot au Feu de Merlu (Navet, Poireau, Carotte, PdT, Moëlle)	18,00 €
Coeur de Saumon d'Ecosse Label Rouge, Poireaux & Riz	22,00 €
Waterzoï de Poissons accompagné d'un Riz pilaf	20,00 €
Pavé de Cabillaud rôti, mousseline de Potiron, émulsion Gingembre	22,00 €
Noix de Saint Jacques de nos côtes & sa déclinaison d'endives	29,00 €
Belle Sole Meunière ou Grillée (300g environ), Pommes Vapeur	35,00 €

Le Poisson Entier pour 2 personnes, préparé en Salle :

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

Les Viandes

Filet Américain (+/-250g) préparé en Salle, Frites	16,00 €
Suprême de Poulet LR, sauce Chasseurs, Feuille à Feuille de PdT	16,00 €
Magret de Canard du Sud Ouest au Poivre Vert, feuille à Feuille de PdT	24,00 €
Escalope de Veau à la crème d'Estragon & son Gratin de PdT	22,00 €
Onglet de Bœuf Angus Irlandais (250g environ) "Echalotes minutes"	23,00 €
Filet de Bœuf des Hauts de France flambé sauce au Poivre, Frites	33,00 €
La Proposition du Boucher : réclamez là !!!	

La Pièce de Viande pour 2 personnes découpée en Salle :

Selon l'Arrivage : Côte à l'Os d'Irlande, Gigot d'Agneau Label Rouge

68,00 €

Les Choucroutes

Choucroute Alsacienne : Charcuteries, Choucroute & PdT vapeur	18,00 €
Choucroute de la Mer : Saumon LR, St Jacques, Langoustines, Merlu	25,00 €
Choucroute Jarret XXL : Jarret, Choucroute & PdT vapeur	21,00 €

Les Desserts

Assiette de 4 Fromages Affinés de notre Région, 10,50 €
Salade Folle aux Noix

Mousse au Chocolat saveur Praliné 8,00 €
Gâteau Opéra 10,00 €
Ile Flottante, Caramel & Crème Anglaise 7,00 €
Ananas flambé au Rhum, Glace Rhum Raisins 12,00 €
Crêpes Suzette préparées et flambées en Salle 12,00 €
Carpeaux (spécialité de Valenciennes) 10,00 €
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 €

Glaces Artisanales du Maître Glacier "Glace des Alpes" (3 boules) 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

Coupes Glacées

Dame Blanche : Glace Vanille, Chocolat Chaud & Chantilly 9,00 €
Café ou Chocolat Liégeois : Glace Café ou Chocolat, Espresso froid, Chantilly 9,00 €
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 €
Angéline : Glace Café, Amaretto di Saronno & Chantilly 12,00 €

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 €

Les Whiskies

Les Ecossais (4cl) :

<i>Les Blends</i> : Wiliam Lawson, J&B / Chivas 12	6,00 €	8,00 €
<i>Les Single Malt non Tourbés</i> : Glenkinchie 10, Knockando 12		9,00 €
Knockando 18		12,00 €
<i>Les Single Malt Tourbés</i> : Talisker 10, Oban 14, Lagavulin 16		14,00 €
Les Japonais & autres provenances (4cl) :		
Nikka Blend ou From the Barrel		9,00 €
Jack Daniel's, Bourbon Eagle Rare...		7,50 €

Les Classiques

Les Anisés (2cl) / Martini, Suze (8cl), Picon Bière...	3,00 €	4,50 €
Kir à la Double crème de chez Cartron & à l'Aligoté (12cl)		7,00 €
Kir Royal, Coupe de Champagne (12cl) : Blanc / Rosé	12,00 €	14,00 €
Coupe de Montlouis Brut Tradition, Jacky Blot (12cl)		9,00 €
Cocktails : Américano, Margarita, Mojito, Punch...		9,50 €
Porto Rouge ou Blanc, Muscat de Rivesaltes, Pineau des Charentes (8cl)		6,00 €
Vieux Rivesaltes 1976 / Porto Tawny 20ans Burmester (8cl)	12,00 €	15,00 €

Les Bières

Pression : Jupiler 25cl / 50cl	3,50 €	6,00 €
Pression : Leffe Blonde, Ruby... 25cl / 50cl	4,50 €	8,00 €
Bouteilles : Hoegarden / Duvel, Chimay Bleue... 33cl	5,00 €	5,50 €

Les Softs

1/4 Vittel, Limonade, Vichy Saint Yorre (25cl)		3,00 €
Coca Cola, Perrier, Fanta Orange (33cl), Nestea, Schweppes (20cl)		4,00 €
Verre de Jus de Fruits Artisanal Alain Milliat (25cl)		6,00 €
Tomate, Abricot, Pomme, Orange, Pamplemousse, Fraise, Ananas		
Fruits Frais Pressés, Cocktail sans alcool		6,00 €
Vittel, San Pellegrino (demie & litre)	4,50 €	6,00 €