LE NAUTILUS

COCKTAILS

CLASSIQUES

CUBA LIBRE 25CL — 11
HAVANA CLUB 3 ANS, COCA ET CITRON VERT

CAÏPIROSKA 10CL — 11
VODKA WYBOROWA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

MOSCOW MULE 25CL — 11
VODKA WYBOROWA, GINGER BEER, JUS DE CITRON

CAÏPIRHINA 10CL — 11
CACHAÇA JANEIRO, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

BLACK CAÏPIRHINA 10CL — 11
VODKA BLACK, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

PIÑA COLADA 25CL — 11
HAVANA CLUB 3 ANS, PURÉE COCO, ANANAS

SIGNATURES

LA BONNE POIRE 20CL — 12
WHISKY, CANNELLE, SIROP DE VANILLE, JUS D'ANANAS

ESPRESSO MARTINI 15CL — 12
VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SIROP DE SUCRE

AMARETTO SOUR 15CL — 12
AMARETTO, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, BLANC D'ŒUF

LE KRAKEN 20CL — 12
RHUM AMBRÉ KRAKEN BLACK SPICED, GINGER BEER, CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE

PORN STAR CHAMPAGNE 15CL — 14
VODKA WYBOROWA, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION, SIROP DE VANILLE, FRUIT DE LA PASSION ET SHOT DE CHAMPAGNE

MOJITOS

MOJITO 25CL — 11
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE, EAU GAZEUSE

MOJITO FRAMBOISE 25CL — 11
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, FRAMBOISE, SUCRE, EAU GAZEUSE

MOJITO MANGUE 25CL — 11
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, MANGUE, SUCRE, EAU GAZEUSE

MOJITO BULL 25CL — 15
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SERVI AVEC SA CANNETTE DE RED BULL 25CL

MOJITO ROYAL 25CL — 15
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE, CHAMPAGNE

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 25CL — 8
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE, EAU GAZEUSE

VIRGIN MOJITO BULL 25CL — 10
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE, SERVI AVEC SA CANNETTE DE RED BULL 25CL

LE JULES VERNE 25CL — 8
MENTHE FRAICHE, SIROP DE CERISE, JUS DE MANGUE, ANANAS

SCARLETT 25CL — 8
PURÉE DE FRAMBOISE, JUS DE CRANBERRY, CITRON VERT, JUS DE POMME

COCORICO 25CL — 8
JUS DE MANGUE, JUS DE PASSION, CRÈME DE COCO, JUS DE CITRON VERT

VIRGIN COLADA 25CL — 9
ANANAS, CRÈME DE COCO, LAIT DE COCO

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE 12CL	12
MARTINI 5CL	6.5
PASTIS OU RICARD 2CL	6
KIR ROYAL 12CL	12
AMERICANO 15CL	8
KIR VIN BLANC 12CL	5.5
PORTO ROUGE OU BLANC 5CL	5.9

SPRITZ 25CL

SPRITZ CLASSIQUE	10
SPRITZ LIMONCELLO	10
SPRITZ MONTAIGNE *FLEUR DE SUREAU*	13

DIGESTIFS 4CL

GET 27 OU 31	7.5
BAILEY'S	7.5
MANZANA, COGNAC, ARMAGNAC	7.5
CALVADOS, GRAND MARNIER	7.5
POIRE	7.5
LIMONCELLO	6.9
AMARETTO	6.9

SPIRITUEUX

WHISKIES *4CL*

BALLANTINE'S	**8**
JACK DANIEL'S	**10**
ABERLOUR	**10**
CHIVAS 12 ANS	**12**
FOUR ROSES BOURBON	**10**
MONKEY SHOULDER MALT	**12**
NIKKA DAYS	**13**
MAKER'S MARK	**13**

VODKAS *4CL*

WYBOROWA	**8**
GREY GOOSE	**12**
SUPPLÉMENT RED BULL	**5**

RHUMS *4CL*

DIPLOMATICO *VENÉZUELA*	**12**
DON PAPA *PHILIPPINES*	**12**
BUMBU *CARAÏBES*	**12**
CACHAÇA *BRÉSIL - JANEIRO*	**8**
KRAKEN BLACK SPICED *CARAÏBES*	**10**
MATUSALEM 15 ANS *RÉPUBLIQUE DOMINICAINE*	**13**

GINS ACCOMPAGNÉ D'UN TONIC *4CL*

BEEFEATER	**12**
HENDRICKS	**13**
JUNE BY G'VINE *PÊCHE DE VIGNE ET FRUITS D'ÉTÉ*	**12**

BIÈRES

PRESSION

AFFLIGEM	**25CL. 5 - 50CL. 9**
MONACO	**25CL. 5 - 50CL. 9**
PANACHÉ	**25CL. 5 - 50CL. 9**
PICON BIÈRE	**25CL. 7 - 50CL. 9.5**

BOUTEILLE

DESPERADOS *33CL*	**6**
HEINEKEN *25CL*	**6**
GRIMBERGEN BLANCHE *33CL*	**6**
MORT SUBITE FRUITS ROUGES *33CL*	**7.5**
LA CHOUFFE BLONDE *33CL*	**7**

SOFTS

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO *33CL*	**5.5**
SCHWEPPES TONIC *25CL*	**5.5**
ICE TEA PÊCHE *25CL*	**5.5**
PERRIER *33CL*	**5.5**
VITTEL SIROP *25CL*	**4.5**
DIABOLO *25CL*	**4.9**
EAU PLATE OU GAZEUSE *50CL*	**4.5**
EAU PLATE OU GAZEUSE *1L*	**6**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	**2.5**
CAFÉ CRÈME	**3.5**
CAFÉ VIENNOIS	**4.5**
CHOCOLAT CHAUD	**3.5**
CHOCOLAT VIENNOIS	**4.5**
THÉ OU INFUSION	**5.5**

CAVE

VINS BLANCS

	12CL	25CL	50CL	75CL
CHARDONNAY *LA VIGNE PETIT ANTIQUE*	5	10	20	26
MONBAZILLAC *CHÂTEAU LE FAGÉ*	6.5	12	24	34
PINO GRIGIO *CORTE MARTINA*	6.5	12	24	34
SANCERRE *LA ROSSIGNOLE*	7	14	28	42
POUILLY FUMÉ *DOMAINE LEBRUN*	7	14	28	42
CHABLIS *LA CHABLISIENNE*	7	14	28	42

VINS ROSÉS

SAN PIERU IGP *ÎLE DE BEAUTÉ AOP*	5	10	20	26
BARDOLINO *DONNA LORENZA*	6.5	12	24	34
GRIS BLANC *GÉRARD BERTRAND*	6.5	12	24	34
ARGALI *MAISON PUECH HAUT*	7	14	28	42
SYMPHONIE *CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE* *CRU CLASSÉ - CÔTES DE PROVENCE*	7	14	28	42

VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE *ROC SAINT JEAN*	5	10	20	26
BROUILLY *FRÉDÉRIC PASTEL*	6.5	13	26	32
LE LOUP DU PIC *PIC SAINT-LOUP*	7.5	15	29.9	39
LUSSAC SAINT-ÉMILION *LES HAUTS DE MALYDURE*	6.9	13.8	26	33.9
BOURGOGNE PINOT NOIR *ICAUNA*	6.9	13.8	26	39
CROZES-HERMITAGE *OGIER L'ORIENTAL*				45
SAINT-ESTÈPHE *CHÂTEAU BEAU-SITE*				55
MARGAUX *DAME DE MALESCOT*				85
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE *CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES*				80

CHAMPAGNES

PAUL ROMAIN *BRUT*	12			70
RUINART *BRUT*				135

FORMULES

EXPRESS DU MIDI **19.9**

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND +1

ENTRÉE - PLAT - DESSERT **39.9**

MIDI ET SOIR TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE

ENTRÉES

TOUTES LES ENTRÉES DE LA CARTE
HORS SAUMON FUMÉ, HUÎTRES, FOIE GRAS ET BŒUF EN LAMELLE

PLATS

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

SUPRÊME DE POULET, JUS CORSÉ À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ – FRITES

DOS DE SAUMON CRÈME DE BASILIC PIMENT D'ESPELETTE – RIZ

CANETTE RÔTIE, JUS À L'ORANGE – FRITES

MIJOTÉ DE BŒUF AU ROMARIN, PETIT POIS ET CAROTTES – FRITES

DESSERT

TOUS LES DESSERTS DE LA CARTE
HORS CAFÉ GOURMAND

ENFANT **15**

STEAK HACHÉ, FRITES OU FISH & CHIPS, FRITES OU POULET CRISPY, FRITES

1 SOFT AU CHOIX

1 BOULE AU CHOIX OU BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALÉ OU NUTELLA

LES PLANCHES (ENTRE 3 ET 4 PERSONNES)

LA PLANCHE CHARCUTERIE — 27
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE, TOAST

LA PLANCHE NAUTILUS — 28
NEMS AU POULET, GYOZAS AU POULET-LÉGUMES, BEIGNETS DE CREVETTES

LA PLANCHE GOURMANDE — 33
DUO SAUMON FUMÉ ET FOIE GRAS MAISON

LA PLANCHE TAPAS — 32
SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE MAISON, TAPENADE D'OLIVES, MINIS BEIGNETS DE CHÈVRE, BEIGNETS DE CALAMARS, HOUMOUS, FETA, GRENADES NEMS AU POULET

ENTRÉES

RAVIOLES DE LANGOUSTINES (BISQUE DE CRUSTACÉS, LÉGÈREMENT CRÉMÉE) — 12

ŒUF PARFAIT, CRÈME DE LARD ET TUILE DE COPPA — 12

VELOUTÉ DE CEPES, CHANTILLY SALÉE, NOISETTES TORRÉFIÉES — 10

BŒUF EN FINES LAMELLES, SAUCE ÉPICÉE — 16

3 NEMS AU POULET, SAUCE AIGRE DOUCE ÉPICÉE — 10

BEIGNET DE CHÈVRE, MIEL ET MESCLUN — 10

HOUMOUS, FETA, GRENADE ET PAIN PITA — 10

COUTEAUX EN PERSILLADE MAISON — 13.5

L'INCONTOURNABLE SAUMON FUMÉ DU NAUTILUS, TOAST ET CRÈME À L'ANETH — 15

6 HUÎTRES FINE DE CLAIR N°3 « MARENNES D'OLÉRON » — 16

FOIE GRAS, CONFITURE DE FIGUES, BRIOCHE — 19

Crustacés · Poisson · Moutarde · Gluten · Soja · Lait · Œuf · Fruits à coque · Sésame

PLATS

VIANDES

RIGATONI CRÈME DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ **19.9**

CANETTE RÔTIE, JUS À L'ORANGE – FRITES **21**

BURGER GOURMET – FRITES **21**
PAIN ARTISANAL, BŒUF EFFILOCHÉ, COMTÉ AFFINÉ, SAUCE MAISON, OIGNONS CONFITS, SUCRINE, TOMATES

CHEESEBURGER – FRITES **21**
PAIN ARTISANAL, HACHÉ DE BŒUF 160G, CHEDDAR ROUGE, OIGNONS ROUGES TOMATES, CORNICHONS, SAUCE BURGER, SUCRINE

SUPRÊME DE POULET, JUS CORSÉ À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ – FRITES **19.9**

PLUMA DE PORC SAUCE CRÈME DE CHORIZO – GRATIN DE PDT **21**

TARTARE DE BŒUF « LE CLASSIQUE » – FRITES **21.5**

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 6H AU ROMARIN – GRATIN DE PDT **31**

TOURNEDOS DE RUMSTEAK ROSSINI – FRITES **29.9**

LE TIGRE QUI PLEURE EN FINES LAMELLES – RIZ **27**

MIJOTÉ DE BŒUF AU ROMARIN, PETIT POIS ET CAROTTES – FRITES **25**

POISSONS

DOS DE SAUMON CRÈME DE BASILIC PIMENT D'ESPELETTE OU TERIYAKI – RIZ **22**

TATAKI DE THON AU PAVOT SÉSAME, SAUCE SATAY ET RIZ THAÏ **22**

RISOTTO AUX GAMBAS **22.5**

POULPE GRILLÉ À LA MÉDITÉRRANÉENNE – RIZ **26**
VIERGE DE LÉGUMES, OLIVES, CÂPRES, CITRON ET HERBES

Crustacés · Poisson · Moutarde · Gluten · Soja · Lait · Œuf · Fruits à coque · Sésame

SALADES

LA MÉDITÉRRANÉENNE AUX GAMBAS — **22**
TOMATE ANCIENNES, AVOCAT, BURRATA, POUSSE D'ÉPINARD, GAMBAS

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT — **19.9**
ROMAINE, SAUCE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT, PARMESAN, ŒUF, CROUTONS, VELOURS BALSAMIQUE

SALADE NAUTILUS — **22**
MESCLUN, BEIGNET DE CHÈVRE, SAUMON FUMÉ, AVOCAT, SÉSAME

GARNITURES

FRITES	5
MESCLUN	5
LÉGUMES DU MOMENT	5
RIZ THAÏ	5
GRATIN DE POMMES DE TERRE	5
RIGATONI CRÈME DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ	5

Crustacés · Poisson · Moutarde · Gluten · Soja · Lait · Œuf · Fruits à coque · Sésame

DESSERTS

FROMAGES

SAINT-MARCELLIN RÔTI, TOAST ET SALADE — **9.9**

DESSERTS

L'ÉCRIN CHOCOLATÉ, PISTACHE ET KADAÏF, GLACE VANILLE — **9.9**

FINANCIER FRAMBOISE, CRUMBLE ET FLEUR DE LAIT — **9.9**

CARPACCIO D'ANANAS CARAMÉLISÉ ET BOULE COCO — **9.9**

PAVLOVA FRUITS ROUGES, RHUBARBE, VANILLE — **9.9**

ROYAL AU CHOCOLAT SPÉCULOOS CROQUANT — **9.9**

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ OU NUTELLA — **9.9**

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — **11**

GLACES

2 BOULES À CHOISIR PARMIS NOS PARFUMS — **8**
VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ, PISTACHE
FRAMBOISE, CITRON, MANGUE, FRAISE

COLONEL — **9.9**
2 BOULES CITRON ET VODKA 2CL

LE TANGO — **9.9**
SORBET MANGUE ET FRAMBOISE, FRUITS ROUGES ET CHANTILLY

CHOCOLAT LIÉGEOIS — **9.9**
GLACE CHOCOLAT ET VANILLE, NOISETTES, CHANTILLY ET SAUCE CHOCOLAT

SUPPLÉMENT CHANTILLY — **1**

Crustacés · Poisson · Moutarde · Gluten · Soja · Lait · Œuf · Fruits à coque · Sésame

NOS TABLES

LE TROPÉZIEN
4 MAIL DU PAVILLON
L'ISLE ADAM

LE FLORE
AV. JACQUES VOGT
PERSAN

LA MAISON MONTMORENCY
8 RUE CARNOT
MONTMORENCY

LE MARIGNY
457 AV. ARISTIDE BRIAND
CHAMBLY

OUVERT 7J/7
11 RUE DE CONTI, 95290 L'ISLE-ADAM
+33 (0)1 34 08 09 11
LENAUTILUS-LISLEADAM.FR