

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DU FRANCE 25€

Fritures d'éperlans, crevettes grillées à l'ail, rillettes de saumon, bulots, aioli, sauce tartare

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE 23€

Jambon Serrano Matanza, saucisse sèche, Curé Nantais, Tomme de Normandie

ASSIETTE DE JAMBON SERRANO MATANZA 14€

SAUCISSE SÈCHE FUET (150g) 7€

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

• LE PLATEAU DE FRUITS DE MER •

SAINT-MARC 42€

12 huîtres de Bretagne n°3, bulots, crevettes roses (200g)

BULOTS, aioli	9,5€
HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE N°3 Golf du Morbihan	x6 14€ x9 20€ x12 25€
CREVETTES ROSES (200g), mayonnaise	12€

ENTRÉES & PARTAGE

MAQUEREAU MARINÉ AU VIN BLANC, salade de pommes de terre	8€
FRITURES D'ÉPERLANS, sauce tartare	9€
RILLETES DE SAUMON, aneth, toasts de pain de campagne	11€
POIREAUX MIMOSA, vinaigrette moutardée	7€
CREVETTES GRILLÉES EN PERSILLADE	10€

SALADE & PLAT VÉGÉTARIEN

SALADE CAESAR Poulet de Vendée croustillant, œuf plein air, sauce Caesar, croûtons dorés, copeaux de Parmesan 22 mois, salade	17€
RAVIOLES DU DAUPHINÉ GRATINÉES À LA TOMME DE NORMANDIE Fondue de poireaux à la crème d'Isigny, salade	16€

POISSONS

CHOUCROUTE DE LA MER Saumon, dorade royale, cabillaud, crevettes, moules, beurre blanc	27€
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare	18€
FILET DE DORADE ROYALE Beurre nantais, poêlée de champignons, carottes rôties, purée de pommes de terre	25€
MOULES MARINIÈRES AU MUSCADET, frites	17€
MOULES AU CURÉ NANTAIS, frites	19€
PAVÉ DE SAUMON Sauce vierge, fondue de poireaux à la crème d'Isigny	21€

VIANDES

FILET DE POULET DE VENDÉE, crème de Morilles, purée de pommes de terre	19€
ENTRECÔTE (300g env.), sauce béarnaise, frites, mesclun	29€
BURGER DU FRANCE, frites Pain brioché artisanal français, Curé Nantais, steak haché de bœuf Charolais, confit d'oignons, salade - <i>supp. poitrine fumée +2€</i>	19€

FROMAGES & DESSERTS

CHEESECAKE NEW-YORKAIS AU CITRON	10€
TATIN AUX POMMES, caramel au beurre salé, glace vanille Bourbon	8€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	8€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT, glace vanille Bourbon	9,5€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10,5€

GLACES & COUPES GLACÉES

BOULE DE GLACE Parfums : vanille Bourbon, rhum-raisin au Rhum des Antilles, chocolat Frey®, café 100% arabica de Colombie, caramel au beurre salé de Guérande, poire Williams, framboise, fraise Senga Sengana, citron de Sicile, abricot de France <i>supp. crème fouettée : 1,5€</i>	1 BOULE 3€ 2 BOULES 5,5€ 3 BOULES 7,5€
SAINT - MARC Sorbets framboise, abricot et citron, amandes effilées, coulis de fruits rouges, crème fouettée	9€
M. HULOT Glaces rhum-raisin et caramel, noix de Pécan, copeaux de chocolat, crème fouettée	10€
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glaces chocolat et vanille, fondue de chocolat et crème fouettée	9€
CAFÉ LIÉGEOIS Glaces café et vanille, sauce café et crème fouettée	9€
GÉNÉRAL Glace poire, alcool « Poire Williams »	11€

MENU DU JOUR — À L'ARDOISE —

Le midi du lundi au vendredi, hors vacances scolaires et jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€

CARTE ENFANTS

jusqu'à 12 ans

PLATS

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD 12€
STEAK HACHÉ DE BŒUF CHAROLAIS 11€
MOULES FRITES 10€

BÂTONNETS DE POULET DE VENDÉE PANÉS 9€

Accompagnement au choix : frites, purée de pommes de terre ou fondue de poireaux

DESSERTS

MINI CHEESECAKE 3€
GLACE 1 BOULE 3€ | 2 BOULES 5,5€
Avec crème fouettée ? +1,5€

BOISSONS

SIROP À L'EAU 2,5€
DIABOLO 4€
JUS DE FRUITS 5€