

# PLANCHES À PARTAGER

## PLANCHE DU FRANCE 25€

Fritures d'éperlans, crevettes grillées à l'ail, rillettes de saumon, bulots, aïoli, 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, aïoli

9,5€

HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE N°3

x6 14€ | x9 20€ | x12 25€

Golf du Morbihan

CREVETTES ROSES (200g), mayonnaise

12€

# ENTRÉES & PARTAGE

MAQUEREAU MARINÉ AU VIN BLANC, salade de pommes de terre

8€

FRITURES D'ÉPERLANS, sauce tartare

9€

RILLETTES 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

## CHOUCRUTE 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 NANTAISS

19€

## PAVÉ DE SAUMON

21€

Sauce vierge, fondue de poireaux à la crème d'Isigny

# 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

19€

Pain brioché artisanal français, Curé Nantais, steak haché de bœuf Charolais, confit d'oignons, salade - supp. poitrine fumée +2€

# 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 COURMAND

10,5€

# GLACES & COUPES GLACÉES

## BOULE DE GLACE

1 BOULE 3€ | 2 BOULES 5,5€ | 3 BOULES 7,5€

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  
suppl. crème fouettée : 1,5€

## SAINT - MARC

9€

Sorbets framboise, abricot et citron, amandes effilées, coulis de fruits rouges, crème fouettée

## M. HULOT

10€

Glaces rhum-raisin et caramel, noix de Pécan, copeaux de chocolat, crème fouettée

## CHOCOLAT LIÉGEOIS

9€

Glaces chocolat et vanille, fondue de chocolat et crème fouettée

## CAFÉ LIÉGEOIS

9€

Glaces café et vanille, sauce café et crème fouettée

## GÉNÉRAL

11€

Glace poire, alcool « Poire Williams »

# 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€

