

LE BANC D'HUÎTRES

LES HUÎTRES

6 PIÈCES

GILLARDEAU

N°5	21
N°3	29,5
N°2	32,5

FINES DE CLAIRE

N°3	18
-----	-----------

SPECIALES DE L'IMPÉRATRICE

N°3	23
-----	-----------

CREUSES DE BRETAGNE

N°3	16
-----	-----------

PLATES BELON

N°2	29
-----	-----------

SPECIALES

N°3	23
-----	-----------

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

POUR UN **40**
12 PIÈCES

3 HUÎTRES CREUSES N°3
3 BELONS N°2
3 CLAIRE N°3
3 GILLARDEAU N°3

POUR DEUX **79**
24 PIÈCES

6 HUÎTRES CREUSES N°3
6 BELONS N°2
6 CLAIRE N°3
6 GILLARDEAU N°3

LES PLATEAUX

L'ATLAS **73**
POUR UN

9 HUÎTRES CREUSES N°3
1/2 TOURTEAU
3 CREVETTES ROSES
CREVETTES GRISES
BULOTS
3 LANGOUSTINES
3 PALOURDES
3 MOULES D'ESPAGNE

LE ROYAL **165**
POUR DEUX

4 HUÎTRES CREUSES N°3
4 HUÎTRES SPÉCIALES N°3
4 HUÎTRES BELON N°2
4 HUÎTRES SPÉCIALES DE L'IMPÉRATRICE N°3
1 HOMARD
4 PALOURDES
8 CREVETTES ROSES
CREVETTES GRISES
6 MOULES D'ESPAGNE
BULOTS
6 LANGOUSTINES

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

PALOURDES (X6)	17	HOMARD, MAYONNAISE MAISON	1/2 31	entier 60
MOULES D'ESPAGNE (X12)	14	TOURTEAU	13	22
BULOTS (200GR)	10			
CREVETTES ROSES (X8)	17,5	PRAIRES, CLAMS ET OURSINS	<i>Selon arrivage</i>	
CREVETTES GRISES (100GR)	11,5			
LANGOUSTINES (X6)	22,5			

PRIX NETS EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES / BOISSON NON COMPRISE
SELON LES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE MANQUANTS

LES PETITS PLATS

à partager...ou pas

GUACAMOLE MAISON, chips de maïs	13	GRATINÉE À L'OIGNON	11,5
VERITABLE HOUMOUS, pain pita	13	PALOURDES à la Catalane	16,5
FOIE GRAS MI-CUIT suffisant pour 2	28,5	TARTARE DE SAUMON, gingembre et soja	17,5
ŒUFS MIMOSA	9,5	LE CROQUE-MONSIEUR de l'Atlas	17,5
PLANCHE DE CHARCUTERIE de la maison conquet	20,5	CARPACCIO D'AVOCAT / CHAIR DE CRABE	19,5
PLANCHE DE FROMAGES AOP	22,5	ESCARGOTS de Bourgogne xxL (X6) 20 (X12) 38,5	
PLANCHE MIXTE	23,5		

LES PLATS

Nos Spécialités

FONDANT DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE ET FOIE GRAS POÊLÉ **33**

LINGUINE AUX MORILLES, RIS DE VEAU CROUSTILLANT **36**

BURRATA, aubergines grillées	18	RISOTTO À LA TRUFFE, minutes de légumes du moment	24
SALADE DE QUINOA, tofu caramélisé	17	BAVETTE "Angus" à l'échalote	22
SALADE CAESAR	21	TARTARE DE BŒUF	23
OMELETTE au comté	17	ESCALOPE DE VEAU NORMANDE by "le Drakkar Deauville"	30
CEVICHE DE DAURADE, riz vinaigré	26	BACON CHEESEBURGER	24,5
SPAGHETTI "Marco Ardiri" ALLE VONGOLE	24	RAVIOLES À LA TRUFFE de la maison Perrin	30,5
POULPE GRILLÉ, condiment tomate	23	PAILLARD DE POULET au citron	24,5
BLANC DE CABILLAUD, aux palourdes	27	FOIE DE VEAU français extra, pomme purée	29,5
NOIX DE SAINT-JACQUES à la plancha poireaux rôti et fondant	25	OMELETTE à la truffe	29,5
LA SOLE DE PÊCHE FRANÇAISE, cuite meunière	50	ENTRECÔTE "Angus" (300gr), béarnaise	31,5
LES MOULES de bouchot marinières	22		
à la crème	23,5		

LES FROMAGES & DESSERTS

PLANCHE DE FROMAGES AOP	22,5
CRÈME CARAMEL	11
MOUSSE AU CHOCOLAT	11
CRÈME BRÛLÉE	11
VÉRITABLE FONTAINEBLEAU de la ferme d'Alexandre	10
ÉCLAIR AU CARAMEL BEURRE SALÉ	11
TARTE TATIN	11

LES GLAÇES Berthillon

* CHOCOLAT, MOKA, VANILLE, NOISETTE, CARAMEL BEURRE SALÉ, CITRON, FRAMBOISE, POIRE, MANGUE, NOIX DE COCO

GLAÇE 2 BOULES*	12,5
GLAÇE 3 BOULES*	14
CAFE LIÉGOIS	15
CHOCOLAT LIÉGEOIS	15
FRUITS MELBA	16
COUPE COLONEL	16

PRIX NETS EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES / BOISSON NON COMPRISE
SELON LES ARRIVAGES, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE MANQUANTS