

LE BANC D'HUÎTRES

LES HUÎTRES

6 PIÈCES

GILLARDEAU

N°5	22
N°3	31
N°2	34

FINES DE CLAIRE

N°3	19
N°2	23

SPECIALES DE L'IMPÉRATRICE

N°3	24
-----	----

CREUSES DE BRETAGNE

N°3	17
-----	----

PLATES BELON

N°2	30
-----	----

SPECIALES

N°3	25
-----	----

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

POUR UN 42
12 PIÈCES

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

POUR DEUX 80
24 PIÈCES

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

LES PLATEAUX

L'ATLAS 75
POUR UN

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

L'IMPÉRATRICE 290
POUR DEUX/TROIS

2 HOMARDS
1 TOURTEAU
10 LANGOUSTINES
14 CREVETTES ROSES
BULOTS
CREVETTES GRISES
8 MOULES D'ESPAGNE
8 PALOURDES
5 GILARDEAU N°3
5 HUÎTRES BELONS N°2
5 SPÉCIALES DE L'IMPÉRATRICE N°3
5 HUÎTRES CREUSES N°3

LE ROYAL 175
POUR DEUX

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

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

	1/2	entier
HOMARD, MAYONNAISE MAISON	34	62
TOURTEAU	17	30

PRAIRES, CLAMS ET OURSINS	Selon arrivage	
PALOURDES (X6)	17	
MOULES D'ESPAGNE (X12)	15	
BULOTS (200GR)	10	
CREVETTES ROSES (X8)	18	
CREVETTES GRISES (100GR)	12	
LANGOUSTINES (X6)	25	

À PARTAGER

GUACAMOLE MAISON, chips	14	CEVICHE DE BAR, AVOCAT leche de tigre	28
VERITABLE HOUMOUS, pain pita	14	CRAB CAKE, SUCRINE coulis de tomates	22
FOIE GRAS MI-CUIT suffisant pour 2	30	GRATINÉE À L'OIGNON	13
RICOTTA CRÉMEUSE miel et truffe, toast	19	PLANCHE DE CHARCUTERIE de la maison conquet	22
TARTARE DE SAUMON QUINOA citron vert	22	PLANCHE DE FROMAGES AOP	24
SAUMON FUMÉ, BLINIS et citron caviar	27	PLANCHE MIXTE	25
CALAMARS FRITS, creamy spicy	18	ESCARGOTS de Bourgogne XXL (X6) 21 (X12) 39	

Nos Spécialités

FONDANT DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE foie gras poêlé 36
LE CORDON BLEU DE L'ATLAS fait maison, au comté affiné 10mois min 35

Les Samedi & Dimanche

LE VÉRITABLE FILET DE BŒUF au poivre 40

LES PLATS

CHAIR DE CRABE / AVOCAT, cœur de laitue	27
SALADE CAESAR	24
OMELETTE au comté	17
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	25
RISOTTO TRUFFÉ aux asperges vertes	31
PENNE ALL'ARRABBIATA, stracciatella, basilic	26
RAVIOLES À LA TRUFFE maison Perrin	32
GAMBAS GÉANTE, persillade, riz pilaf	35
POULPE GRILLÉ, houmous, sauce vierge	30
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, béarnaise	30
PAVÉ DE CABILLAUD cuit sur la peau, huile d'olive et condiments	33
SOLE DE PÊCHE FRANÇAISE cuite meunière	53
LES MOULES de bouchot marinières à la crème	22 25
BAVETTE à l'échalote	27
BACON CHEESEBURGER	25
TARTARE DE BŒUF BISTROT (jaune d'oeuf)	25
PAILLARD DE POULET au citron	27
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, riz pilaf	29
FOIE DE VEAU français extra, pomme purée	32
ENTRECÔTE (300gr), béarnaise	34

LES FROMAGES & DESSERTS

PLANCHE DE FROMAGES AOP	24
PÂTISSERIE MAISON sur notre plateau	12
MOUSSE AU CHOCOLAT	12
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	12
CRÈME BRÛLÉE	12
ÉCLAIR CARAMEL BEURRE SALÉ	12
TARTE TATIN	12
TROPÉZIENNE	12
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	13

GLAÇES

Berthillon

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

GLAÇE 2 BOULES*	13
GLAÇE 3 BOULES*	14,5
CAFE LIEGOIS	16
CHOCOLAT LIEGEOIS	16
COUPE COLONEL	17

