

# NOS ENTRÉES

---

**Tataki de Boeuf façon Thaï** / Roquette / Champignons / Craquant de riz / Mayonnaise aux herbes 10.

**Asperges grillées au chalumeau** / Espuma parmesan / Crème d'asperge / Biscuit café 9.

**Gravlax de Truite en Carpaccio** / Mousseline de petits pois / Pesto d'Ail des Ours / Gel concombre / Condiments 9.

**Oeuf Poché** / Hareng doux / Vinaigrette de lentilles tiède / Crème d'aneth / Croutons 8.

## NOS TAPAS

**Accras de Poisson Maison** (les 6) 7.

**Planche "Tradition"** 16.

*Charcuterie*

fuet de Vic /fromages affinés

# NOS POISSONS

---

**Retour de Pêche** / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Fenouil braisé /  
Crème iodée au basilic 18.

**Maigre à la plancha** / Bouillon au lait de coco “Tom Kha kai”/ Noodle / Condiment algue Nori 20.

**Filet de Lieu Jaune** / Mousseline de carottes à l’orange / Oeuf haché “Mimosa” / Asperges /  
Velouté d’asperge / Persil plat 21.

# NOTRE PLAT VEGGIE

---

## **Celeri Frits en Batonnets**

Salade de choux rave / Mousseline de carotte /  
Mayonnaise Curry / Citron Vert

18.

# LE BANC DE L'ÉCAILLER

---

*En provenance de nos côtes*

## Plateau de Fruits de Mer

*Plateau pour 1 Personne 49.*

6 Huitres du Golfe N°3 / 100 g de Langoustines Fraîches

Crevettes Roses / Bigorneaux / Bulots

1/2 Araignée

## Assiette de l'écailler 28.

1/2 Araignée / 2 Huitres N°3 / 50 g de Langoustines Fraîches

3 Crevettes roses / Bigorneaux / Bulots

*Araignée ou Tourteau, mayonnaise 20*  
Selon Arrivage

*Crevettes Roses* ■ La portion de 200 g 9.

*Bigorneaux* ■ La portion de 200 g 9.

*Bulots* ■ La portion de 200 g 10.

*Langoustiness* La portion de 300 g 23.

## Huîtres de Séné N°3

*Jacques Richard*

---

Les 6 - 11. Les 9 - 16. Les 12 - 22.

# NOS VIANDES

---

**Volaille en Ballotine** / Farce tomates-Basilc-Pignons de pins / Fenouil /  
Purée de pomme de terre / Jus à l'anis vert 21.

**Pièce du Boucher** (environ 180g) / Sauce du Moment / Frites / Salade 23.

**Selle d'Agneau** / Carottes confites / Semoule aux épices / raisins / Jus au Ras el-Hanout 24.

**Duo de Boeuf** / Tartare de Bœuf / Os à moelle / Câpres / Cornichons / Cébettes / Frites 19.

**Burger de Boeuf "Charolais"** / Frites

Pain aux Céréales / Tome de Rhuys / Croquant façon falafel / Tomates confites /  
Salade de Choux Rave / Yaourt Grec 20.

# NOS FROMAGES

---

Tous les fromages sont au lait cru

**"La Fromagerie des halles"**

***Sélection du moment***

Les 3 morceaux : 8.

# NOS DESSERTS

---

**Cheesecake “ inspiration du moment”** / Crème légère au fromage /  
Sablé croustillant / Confit aux fruits de saison 9.

**Parfait glacé Citron bergamote** / Poivre Timut / Biscuit madeleine / Marmelade d'agrumes 9.

**Fruits Frais de saison en infusion citron estragon** / Sorbet Yuzu / Tuile aux amandes 7.

**Crumble exotique** / Croustillant coco-amande / Coeur fondant fruits exotiques /  
Praliné coco 7.

**Crème Brulée** / Vanille / Fève de Tonka 7.

**Café ou Thé Gourmand** 9.

# MENU BRASSERIE

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 29

**La formule : Entrée + Plat OU Plat + Dessert: 24**

---

**Oeuf poché** / Hareng doux / Vinaigrette de lentilles tiède / Crème d'aneth /  
Croutons

**Asperges grillées au chalumeau** / Espuma parmesan / Crème d'asperge /  
Biscuit Café

**Entrée du jour** (uniquement du lundi au vendredi)

---

**Celeri frits en battonnets** / Salade de choux rave /  
Mousseline de carotte / Mayonnaise curry / citron vert

**Retour de pêche Grillé** / Risotto de Pépinettes au Parmesan /  
Fenouil braisé / Crème iodée au basilic

**Pièce du Boucher ( environ 180g )** / Frites / Salade /  
Sauce du moment

**Plat du jour** (uniquement du lundi au vendredi)

---

**Cheesecake "inspiration du moment"** / Crème légère au fromage /  
Sablé croustillant / Confit aux fruits de saison

**Fruits frais de saison en infusion citron estragon** / Sorbet Yuzu /  
Tuile aux amandes

**Assiette Gourmande** / Assortiment de Mignardises

**Dessert du jour** (uniquement du lundi au vendredi)

# MENU DE SAISON

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 36

**La formule : Entrée + Plat OU Plat + Dessert: 29**

---

**Tataki de Boeuf façon Thaï** / Roquette / Champignons / Craquant de riz  
Mayonnaise aux herbes

**Gravlax de Truite en carpaccio** / Mousseline de petits pois /  
Pesto d'Ail des Ours / Gel concombre / Condiments

**Assiette de l'Ecailler** / Crevettes / Bulots / Bigorneaux

---

**Maigre à la plancha** / Bouillon au lait de coco "Tom kha kai"/  
Noodles / Condiment algue Nori

**Volaille en ballotine** / Farce tomates-tomates-Pignons de pins /  
Purée de pomme de terre / Jus à l'anis vert

**Filet de Lieu Jaune** / Mousseline de carotte à l'orange / Asperges  
Oeuf haché mimosa / Velouté d'asperge / Persil plat

**Selle d'Agneau** / Carottes confites / Semoule aux épices /  
Raisins / Jus au Ras el-Hanout

---

**Crumble exotique** / Croustillant coco-Amande /  
Coeur fondant Fruits Exotiques / Praliné Coco

**Crème Brulée** / Vanille / Fève de tonka

**Parfait glacé citron bergamot** / Poivre timut /  
Biscuit madeleine / Marmelade d'agrumes

# FORMULE EXPRESS

21,00€

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

## Amuse Bouche

---

## Plat du jour

Ou

**Retour de Pêche Grillé** / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Fenouil Braisé /  
Crème iodé au basilic

Ou

**Duo de Boeuf** / Tartare de Bœuf / Os à moelle / Câpres / Cornichons / Cébettes / Frites

Ou

**Céleri frits en batonnets** / Mousseline de carottes / salade de choux / Paprika fumé  
Mayonnaise curry / citron vert

---

**Café ou thé mignardises**

## Provenance des viandes

Viande porcine : Europe et France - Viande de volaille : Europe et France - Viande bovine hachée : France  
Viande ovine : Europe, Royaume Uni - Viande bovine : Europe, Royaume-Uni et France