Nos Entrées

Chair de Crabe / Céleri en texture / Pomme granny / Crème aux algues 14.

Maquereaux à la flamme / Confit ananas / Jus ananas Gingembre / Soja 9.

Oeuf parfait / Déclinaison de champignons / Emulsion café 8.

Trilogie de Tacos / Effiloché de porc / épices / 3 salsas 9.

Nos Tapas

Accras de Poisson Maison (les 6) 7.

Planche "Tradition" 16.

Charcuterie

fuet de Vic /fromages affinés

Nos Plats

Poissons

Encornet à la plancha / Pomme paillasson / Mousseline et pickles de choux-fleur/ Velouté à la cardamone/ Confiture d'algues 25.

Haddock poché / Ecrasé de pommes de terre aux poireaux / Crumble mimolette cumin / Beurre blanc moutarde à l'ancienne 23.

Retour de Pêche / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Potimarron au curry / Velouté de potimarron 19.

Viandes

Filet de Canette rôti / Mousseline de Patates douces / Carottes confites / Aigre doux miel orange 24.

Duo de Boeuf / Tartare de Bœuf / Os à moelle / Câpres / Cornichons / Cébettes / Frites 21.

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

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 ou Tourteaux / 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.

Dwich et plats signatures

Burger de Boeuf "Charolais " / Frites
Pain aux Céréales / Raclette fumée / Pickles d'oignons / Pomme Paillasson /
Sauce Yaourt ail ciboulette 21.

Comme une Salade Caesar / Poulet Fermier / Laitue Romaine / Parmesan / Câpres
Oeuf / Tomates Confites / Sauce Caesar 19.

Curry de légumes de Saison / Pois chiches / Lait de coco / Riz basmati / Mendiants 18.

Nos fromages

Tous les fromages sont au lait cru

"La Fromagerie des halles"

Sélection du moment

Les 3 morceaux : 9.

Nos desserts

Association banane, café, cacahuète / Crémeux chocolat café / Mousse et confit banane / Biscuit et chouchous cacahuète 10.

Autour du pamplemousse / Crémeux / Suprèmes / Gel menthe et poivre de Timut Sorbet pamplemousse/ crumble 9.

Fraicheur exotique et pointe de curry / Diplomate au lait de coco / Mousse Mangue curry / Croustillant coco curry / Confit passion / Sorbet mangue 9.

Kasha de blé noir façon riz au lait / Caramel au beurre salé / Pop corn de Sarrasin 8.

Café ou Thé Gourmand 9.

Menu de saison

Tous les jours : Entrée + Plat + Dessert: 34

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

Oeuf Parfait / Déclinaison de Champignons / Emulsion café

Maquereaux à la flamme / confit ananas / jus ananas gingembre / Soja

Assiette de l'Ecailler / Crevettes / Bulots / Bigorneaux

Entrée du marche Uniquement du Lundi au Vendredi

Retour de pêche / Risotto de pépinettes au Parmesan / Potimarron au curry / Velouté de potimarron

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

Curry de légumes de Saison / Pois chiches / Lait de coco / Riz basmati / Mendiants

Plat du marché Uniquement du Lundi au Vendredi

Kasha de blé noir façon riz au lait / Crème onctueuse / Caramel au beurre salé / Pop corn de blé noir

Fraicheur exotique et pointe de curry / Diplomate au lait de coco / Mousse mangue curry / Croustillant coco curry / Confit passion / Sorbet mangue

Association banane, café, cacahuète / Crémeux chocolat café / Mousse et confit Banane / Biscuit et chouchous cacahuète

Dessert du marché Uniquement du Lundi au Vendredi

Formule du Marché

21,00€

Du lundi au vendredi au déjeuner (sauf jours fériés)

Amuse Bouche

Plat du Marché

Ou

Retour de Pêche Grillé / Risotto de Pépinettes au Parmesan / Potimarron au curry / velouté de potimarron

Ou

Tartare de Boeuf / Câpres / Cornichons / Cébettes / Frites

Ou

Curry de légumes de Saison / Pois chiches / Lait de coco / Riz basmati / Mendiant

---

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