

HUÎTRES

6 pièces 12 pièces

BRETAGNE

HUÎTRES CREUSES DE PRAT-AR-COUM, M. YVON MADEC

Boudeuses	23.40	46.80
Spéciales Moyennes N°3	35.40	70.80

MAISON THAËRON

Fines du Belon N°3	32.40	64.80
--------------------------	--------------	--------------

CHARENTE-MARITIME

FINES DE CLAIRE D'OLÉRON, M. THIERRY CARTRON

Petites Papillons	27.60	55.20
Moyennes N°3	35.40	70.80
Grandes N°2	39.60	79.20

MAISON GILLARDEAU

Huîtres Spéciales N°3	46.80	93.60
Huîtres Spéciales N°1	59.40	118.80

FRUITS DE MER ET COQUILLAGES

BIGORNEAUX	<i>la portion</i>	8.40
BULOTS	<i>la portion</i>	12.00
COUTEAUX	<i>5 pièces</i>	6.80
CREVETTE ROSE	<i>la pièce</i>	5.90
CREVETTES GRISES	<i>la portion</i>	12.60
TOURTEAU	<i>la pièce</i>	49.00

DEMI-LANGOUSTE

.....	<i>la pièce</i>	56.00
-------	-----------------	--------------

Disponibilités selon arrivage

Provenance des poissons :
 Bar, daurade, sole, huîtres et fruits de mer, France
 Omble, France et Islande
 Saumon, Écosse
 Langouste et St Jacques, USA
 Crevettes grises, FOA 27 IV
 Crevettes roses, océan Indien
 Crevettes, Vietnam

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE DÉGUSTATION

2 Papillons, 2 Fines de Claire N°3, 2 Fines de Claire N°2, 2 Boudeuses, 1 portion de crevettes grises, 2 palourdes, 2 amandes, 1 portion de bulots, 3 couteaux	51.00
--	--------------

LE TOUT HUÎTRES

2 Papillons, 2 Fines de Claire N°2, 2 Fines de Claire N°3, 2 Boudeuses, 2 Fines du Belon N°3, 2 Gillardeau N°1, 2 Gillardeau N°3, 2 Spéciales Moyennes N°3	90.00
--	--------------

LE MOLARD

1 tourteau, 6 crevettes roses, 1 portion de crevettes grises, 1 portion de bulots, 1 portion de bigorneaux, 3 couteaux	95.00
---	--------------

LE CAFÉ DU CENTRE

4 Boudeuses, 4 Fines de Claire N°3, 4 Fines de Claire N°2, 4 Fines du Belon N°3 2 tourteaux, 1 portion de bigorneaux, 1 portion de bulots, 6 crevettes roses, 1 portion de crevettes grises	145.00
---	---------------

LE ROYAL

6 Fines de Claire N°3, 6 Gillardeau N°3, 6 Boudeuses, 1 tourteau, 1 portion de bulots, 1 portion de bigorneaux, 4 crevettes roses, 1 portion de crevettes grises, 4 couteaux, 2 demi-langouste	280.00
---	---------------



Scan the QR code to access the english menu



**TOUS LES PLATS DE LA CARTE SONT ÉGALEMENT
 DISPONIBLES À EMPORTER.**
 Renseignez-vous auprès de nos collaborateurs !

ENTRÉES ET PLATS DE PRINTEMPS

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX ARTICHAUTS mouseline d'artichauts et citron confit	25.00
SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE par la Maison Lucas à Carouget	19.50
ARTICHAUT ENTIER SERVI TIÈDE ☺ vinaigrette à la barigoule	16.80
MILLEFEUILLE D'ASPERGES, ŒUF POCHÉ ET LARD CROUSTILLANT 🍷 parmesan et pesto de roquette	17.50
FOCCACIA MAISON AUX GROSSES CREVETTES asperges et artichauts romains plat	entrée 18.00 plat 36.00
TARTINES DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AUX NOISETTES TORRÉFIÉES salade de légumes de saison plat	entrée 14.00 plat 28.00
SALADE DE CHÈVRE CHAUD ☺ aux noix et vinaigre balsamique plat	entrée 16.50 plat 29.00

SOUPES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE croûtons à l'ail, rouille et fromage	16.70
CRÈME D'ASPERGES ☺ au pistou et croûtons	12.70

VIN DE PRINTEMPS

PINOT GRIS DE GENÈVE Domaine du Centaure à Dardagny Claude Ramu	le verre 10 cl 6.90 la bouteille 75 cl 47.00
--	---

ASPERGES DE CAVAILLON

AVEC SAUCE HOLLANDAISE, VINAIGRETTE OU MAYONNAISE ☺ plat	entrée 17.80 plat 29.00
AVEC UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE plat vinaigrette balsamique	entrée 19.80 plat 35.00
RISOTTO AUX ASPERGES ☺	27.40

🍷 plat contenant du porc

🌿 plat végétarien ou peut être plat végétarien

Provenance des viandes :
Bœuf, porc & veau · Suisse
Volaille · France & Suisse
Agneau · Ireland

Chères clientes, chers clients, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

TARTARES ET CARPACCIO

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU pommes allumettes maison	37.50
TARTARE DE SAUMON à l'aneth plat avec pommes allumettes maison	entrée 17.80 plat 35.60
TARTARE DE THON ROUGE MARINÉ AU SOJA ET CORIANDRE brunoise de poivrons, salade d'algues, pommes allumettes maison	38.00
CARPACCIO DE VEAU À L'HUILE D'OLIVE PARFUMÉE À L'ESSENCE DE TRUFFES pommes allumettes	29.80

LES VIANDES

HAMBURGER MAISON 🍷 100% pur bœuf, au Brie de Meaux et chutney d'oignons rouges, lard grillé, tomates cerises et pommes allumettes	29.80
HAMBURGER "ROSSINI" 100% pur bœuf assaisonné à l'essence de truffe servi avec une escalope de foie gras poêlée	33.00
NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER pommes purée	34.30
POITRINE DE COCHON CONFITE AUX PIMENTS D'ESPELETTE, JUS AU CHORIZO 🍷 pommes rôties aux poivrons confits, haricots	31.00
SUPRÊME DE POULET "JAUNE" DES LANDES AUX POINTES D'ASPERGES risotto	33.00

NOS PIÈCES DE BŒUF

CŒUR DE RUMPSTEAK 200 gr	42.00
ENTRECÔTE 200 gr	47.00
FILET DE BŒUF 180 gr	59.00
CÔTE DE BŒUF 800 gr pour 2 personnes	145.00

CHÂTEAUBRIAND

Grand classique de la cuisine française :
tête du Filet de bœuf rôtie servie avec une sauce béarnaise maison,
des pommes allumettes maison et des légumes
700 gr pour 2 personnes **145.00**

Nos pièces de bœuf ci-dessus sont issues de la Grande Boucherie du Molard, toutes rassises sur l'os pendant 6 semaines, procédé qui leur confère la maturation nécessaire pour une saveur incomparable.

Toutes les viandes sont servies avec au choix : une sauce béarnaise, au poivre vert, un beurre Maître d'Hôtel ou simplement avec de la fleur de sel, des pommes allumettes maison et des légumes.

LA MARÉE

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE pommes frites*, épinards et sauce tartare	37.80
DOS D'OMBLE légumes de printemps et crème St Germain	29.50
MARMITE DU PÊCHEUR "CAFÉ DU CENTRE" Crevette, bar, thon, omble, moules, saumon, St Jacques et coquillages	39.50
FILETS DE BAR À LA PLANCHA, VINAIGRETTE NIÇOISE pointes d'asperges vertes, pommes de terre et poivrons rôtis	39.50
PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE "LABEL ROUGE" AUX PETITS LÉGUMES ET OLIVES RIVIERA pommes natures et balsamico di Modena	33.50

DEMI-LANGOUSTE

rôtie à la minute sur risotto, bisque de crustacés **58.00**

GROSSES CREVETTES SNACKÉES artichauts au curry vert et lait de coco	38.50
LE BAR DE NORMANDIE DE 1 KG apprêté selon votre goût (pour 2 personnes) par personne	59.00
DAURADE ROYALE grillée ou en croûte de sel	38.00
SOLE meunière ou grillée PRIX SELON ARRIVAGE	

MENU ENFANTS jusqu'à 10 ans avec 3 plats à choix et accompagnements	15.00
---	--------------

FILET DE BAR ou FILETS DE PERCHES ou BLANC DE VOLAILLE

Accompagnements au choix

POMMES FRITES* ou **POMMES PURÉE** ou **RIZ** ou **ÉPINARDS**

Dessert

UNE BOULE DE GLACE

Boisson

EAU OU SIROP



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood CH.

