

# Living - Room

## Côté Rivage

### Entrées

<b>Bulots</b> aux aromates, 250 grs, mayonnaise maison	9€
½ <b>Tourteau</b> 450 grs	11€
<b>6 huîtres de Cancale</b> n°3 médaille d'argent 2024 au Concours Régional Agricole	13€
<b>Assiette iodée</b> 3 huîtres, 2 crevettes, 1 portion de bulots, 1 langoustine	15.50€
<b>6 Crevettes roses Bio</b> , mayonnaise maison	12€
<b>6 Langoustines</b>	18€
½ <b>Homard</b> bleu canadien ou européen selon arrivage	30€

### Plats

<b>L'Ecailler (1 pers)</b>	37€
4 Huîtres de Cancale n°3, 3 Crevettes roses Bio, 1/2 tourteau, 1 portion de bulots, 2 Langoustines	
<b>Le Crustacé (1 pers)</b>	55€
1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots, 2 langoustines	
<b>Le Navigateur (2 pers)</b>	75€
12 Huîtres de Cancale n°3, 6 Crevettes roses Bio, 1 tourteau entier, 1 portion de bulots, 4 langoustines	
<b>Plateau dégustation (1 pers)</b>	55€
6 Huîtres de Cancale n°3, 1 tourteau entier, 2 langoustines, 4 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
<b>Plateau Living-room (2 pers)</b>	120€
8 Huîtres de Cancale n°3, 1 homard, 1 tourteau entier, 4 langoustines, 10 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	
<b>Plateau Signature (2/3 pers)</b>	169€
24 Huîtres de Cancale n°3, 1 homard, 1 tourteau entier, 6 langoustines, 12 Crevettes roses Bio, 1 portion de bulots	

# Plateaux sur mesure

6 Huîtres de Cancale n°3	13€
Homard	52€
Demi-homard	30€
Tourteau entier	22€
Demi-tourteau	11€
3 Langoustines	9€
4 Crevettes roses Bio	8€
Portion de bulots	9€

## FRUITS DE MER A EMPORTER & une bouteille de Riesling offerte

*Nos Huîtres sont médaillées d'argent 2024 au Concours régional agricole*

*Tous nos plateaux de crustacés sont frais et cuits maison servis avec du beurre demi-sel, de la mayonnaise maison, du vinaigre à l'échalote, des citrons et du pain de seigle artisanal*

### Coté Enfant (jusqu'à 12 ans)

**Plat au choix**, accompagné de pommes frites maison : 12.50€

Steak haché frais de bœuf

**ou**

Nuggets de poulet(\*\*)

**ou**

Poisson du marché

**Dessert au choix :**

2 boules de glace (vanille ou chocolat)

**ou**

Le fameux choux craquelin\* façon « profiterole »

\*Allergènes ici :



(\*\*)ce produit peut être surgelé



# Menu Living-Boom

34.<sup>90€</sup>

## Entrée & Plat & Dessert

MIDI & SOIR TOUS LES JOURS

### Entrées

<sup>90€</sup>

11.

**Camembert pané\***, lard grillé, confiture de cerises noires, oignons frits\*, salade verte

**Ravioles du Dauphiné\***, à la crème de truffe, tuile craquante de parmesan



**Velouté de butternut\***, gomasio aux graines de courges, tuile craquante de parmesan & huile de poireaux

**Moelleux de saumon fumé\***, roquette, sauce tzatziki

<sup>90€</sup>

16.

**Terrine de foie gras au vin liquoreux\***, chutney de poivrons pimentés, toasts de campagne

(SUPPLEMENT DE 5€ DANS LE MENU)

### Plats

<sup>90€</sup>

21.

**Poisson de la Criée\***, poêlée de légumes frais & son beurre nantais d'estragon

**Ravioles du Dauphiné\***, à la crème de truffe, tuile craquante de parmesan



**Filet mignon de porc\***, écrasé de pomme de terre à la truffe & sa sauce au thym

**Lasagnes de légumes**, salade verte



**Burger Living-Room\***, viande hachée, morbier, sauce barbecue maison, pommes frites maison, salade verte

<sup>90€</sup>

24.

**Pièce du boucher Angus**, écrasé de pommes de terre à la truffe & sa sauce au poivre

(SUPPLEMENT DE 5€ DANS LE MENU)

**Suppléments Sauce** : poivre, roquefort, beurre nantais d'estragon, sauce barbecue, sauce aïoli 1€

**Suppléments garniture** : pommes frites maison, salade verte, poêlée de légumes frais, écrasée de pomme de terre à la truffe 3€

\*Allergènes ici :



# Nos plats coup de coeur (hors menu)

**Côte de boeuf**, sauce roquefort, pommes frites maison, salade verte 38€

**Homard entier**, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre à la truffe & sa sauce aïoli 54€

**1/2 Homard**, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre à la truffe & sa sauce aïoli 35€

**Suppléments Sauce** : poivre, roquefort, beurre nantais d'estragon, sauce barbecue, sauce aïoli 1€

**Suppléments garniture** : pommes frites maison, salade verte, poêlée de légumes frais, écrasée de pomme de terre à la truffe 3€

## Desserts

9.<sup>90€</sup>

**Tarte choco-cahuètes\***, biscuit sablé au chocolat noir, crème à la cacahuète, caramel beurre salé & cacahuètes caramélisées

**Biscuit breton au citron vert\***, crème de mangue, gel citron vert & sa mangue fraîche

**Finger tatin\***, biscuit moelleux aux noix de cajou, croustillant feuillantine, pommes caramélisées & sa crème aux noix de cajou

**Le fameux choux craquelin\*** façon « Profiterole »

**Dame Blanche\*** glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison, amandes effilées

**Glaces & Sorbets (3 boules)**, chocolat, vanille, caramel\* beurre salé, poire, citron vert

*Nos Glaces & Sorbets sont artisanales des Alpes*

12.<sup>90€</sup> (supplément de 3€ dans le menu)

**Fondant au chocolat** cœur coulant façon « Mamie Zaza »

**Délice aux châtaignes\***, confit de baies Açaï, figues rôties & grenades fraîches

**La New Yorkaise\*** brownies, glace vanille, chocolat, noix de pécan, pépites caramélisées, chocolat chaud, chantilly maison

**Café/thé gourmand\***



\*Allergènes ici :



# Formule Express Midi



Entrée, Plat, Dessert : 24.90 €  
Plat du jour : 17 €  
Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 20.90 €

*Hors week-end & jours fériés*

Au choix :

Entrée du jour **ou** oeuf mayonnaise maison

Plat du jour **ou** Ravioles à la crème de truffe

Dessert du jour **ou** 2 boules de glace  
(chocolat, vanille, caramel\* beurre salé, poire, citron vert)

## Bières pression et bouteilles

	25 cl	50 cl
Grimbergen, 1664	4.50€	7.50€
Brooklin, bière du moment, La Bête	5.00€	8.00€
Monaco	5.00€	8.00€
Picon bière	6.00€	9.00€
Desperados, Grimbergen Rouge, Bière sans alcool - Bouteille 33 cl	6.00€	

## Les vins au verre

Pessac-Léognan - Château Lafont Menaut	8 €
Côtes de Bourg - Château Grand Chemin	6 €
Mercurey, Philippe le Hardy	7 €
Vacqueyras - Fontimple	6.50 €
Côte Rôtie - E.Guigal	14 €
Menetou Salon - Christophe et Guy Turpin	6 €
Mâcon-Villages - Chardonnay- Cave d'Azé	6.50 €
Chablis 1er Cru - Domaine Laroche - Les Beauroys	9 €
Chassagne-Montrachet - Domaine Bouard Bonnefoy	14 €
Menetou Salon - Menetou Salon Morogues	6 €
Pacherenc de Vic-Bilh -Collection Producteur de Plaimont	6.50 €
Côtes de Provence - Vignerons de St Tropez Vue Mer	6 €
IGP Pays d'Oc - Gris Blanc	6 €

*Tous nos mets sont préparés par nos soins.*

*Nos produits frais proviennent de petits fournisseurs locaux, établis sur les Miroirs de Rungis.*

*gage de qualité!!!*