

Living - Room

Côté Rivage

Entrées

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

Plats

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

Les prix sont en TTC (service compris).

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 »

Les prix sont en TTC (service compris).

(**)ce produit peut être surgelé

*Allergènes ici :







Living - Room

Palaiseau

Entrées

Starters

- **Suggestion du soir à l'ardoise**
Evening suggestion à l'ardoise
- **Rillettes de saumon frais*, condiment aneth, salade, toast de campagne** 11.50€
Fresh salmon rillettes, dill condiment, salad, country toast*
- **Œuf parfait*, crème de parmesan, julienne de jambon cru, tétragone vinaigrée** 11.00€
Œuf parfait, parmesan cream, cured ham julienne, vinegared tetragonia*
- **Camembert* et lard rôtis, confiture cerise, salade** 12.50€
Roasted Camembert and bacon, cherry jam, salad*
- **Terrine de foie gras mi-cuit*, chutney figue, toast de campagne** 16.50€
Semi-cooked foie gras terrine, fig chutney, country toast*
- **Os à moelle rôti*, vinaigrette condimentée, toast de campagne** 11.00€
Roasted marrow bone, condiment vinaigrette, country toast*
- **Velouté de potimarron*, chantilly curcuma, coriandre** 10.50€
Cream of pumpkin soup, turmeric and coriander chantilly* 
- **Ravioles du Dauphiné* farcies au fromages, crème de truffe & tuile de parmesan** 12.00€
Ravioles du Dauphiné stuffed with cheese, truffle cream & parmesan tuile* 

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!!!*

Les prix sont en TTC (service compris).

*Allergènes ici :





Living - Room

Palaiseau

Plats côté Mer

Seafood dishes

· **Suggestion du soir à l'ardoise**

Evening suggestion à l'ardoise

· **Poisson de la criée***, duo de panais, tomates rôties, sauce grenobloise **22.00€**
*Fish from the fish market**, duo of parsnips, roasted tomatoes, Grenoble sauce

· **Pavé de saumon***, polenta croustillante, légumes rôtis, beurre blanc à l'aneth **22.50€**
*Salmon steak**, crispy polenta, roasted vegetables, dill beurre blanc

· **Black salmon burger***, saumon mariné teriyaki, sauce barbecue, tomates, frites maison, salade **22.50€**
*Black salmon burger**, teriyaki marinated salmon, barbecue sauce, tomatoes

Plats côté Jardin

Vegetarian Dishes

· **Salade normande***, camembert rôti, charcuterie, frites maison **18.50€**
*Normandy salad**, roasted camembert, cold meats, home fries

· **Salade de chèvre chaud*** sur toast, lardons, œuf parfait, salade, oignons frits **18.00€**
*Warm goat's cheese salad** on toast, lardons, perfect egg, salad, fried onions

· **Salade océane, 3 crevettes BIO, rillettes de saumon sur toast, oignons frits** **20.00€**
salade, tomates, salade
Ocean salad, 3 BIO shrimps, salmon rillettes on toast, fried onions, salad, tomatoes, salad

Suppléments Sauce : grenobloise, poivre, roquefort, beurre blanc à l'aneth, barbecue, thym moutarde à l'ancienne **1€**

Suppléments garniture : pommes frites maison, tomate rôtie, polenta, légumes rôtis, purée fine aux herbes, duo de panais, **3€**

Les prix sont en TTC (service compris).

*Allergènes ici :





Living - Room

Palaiseau

Plats côté Terre

Meat Dishes

- **Côte de bœuf grillée***, os à moelle, frites, salade, sauce roquefort **39.00€**
Grilled prime rib of beef, marrow bone, French fries, salad, Roquefort sauce*
- **Andouillette 5A***, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison, salade **22.00€**
Andouillette 5A, old-fashioned mustard sauce, home fries, salad*
- **Living Burger* au Reblochon**, compotée d'oignons, salade, tomate, cheddar, sauce barbecue, frites maison **21.50€**
Burger Living with Reblochon cheese, onion compote, salad, tomato, cheddar cheese, barbecue sauce, home frie*
- **Pièce du boucher racée***, sauce poivre & purée fine aux herbes fraîches **22.50€**
Butcher's cut, pepper sauce & fine mashed potatoes with fresh herbs*
- **Suprême de volaille***, purée fine aux herbes, sauce au thym **19.50€**
Chicken supreme, fine herb purée, thyme sauce*
- **Végé Burger***, polenta, frites, salade, tomates, compoté d'oignons, sauce barbecue  **18.50€**
Veggie burger, polenta, French fries, salad, tomatoes, onion compote, barbecue sauce*
- **Croziflette***, crozet, reblochon, crème, ail, oignon, salade **18.00€**
Croziflette, crozet, reblochon, cream, garlic, onion, salad* 
- **Ravioles du Dauphiné* farcies au fromages, crème de truffe & tuile de parmesan** **19.00€**
Ravioles du Dauphiné stuffed with cheese, truffle cream & parmesan tuile* 

Suppléments Sauce : grenobloise, poivre, roquefort, beurre blanc à l'aneth, barbecue, thym moutarde à l'ancienne **1€**

Suppléments garniture : pommes frites maison, tomate rôtie, polenta, légumes rôtis, purée fine aux herbes, duo de panais, **3€**

Les prix sont en TTC (service compris).

*Allergènes ici :





Côté Gourmand

Nos glaces & sorbets sont artisanales des Alpes

- **Suggestion du soir à l'ardoise** *Evening suggestion à l'ardoise*
- **Tarte choco-cahuètes***, biscuit sablé au chocolat noir, crème à la cacahuète, Caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées
*Choco-peanut tart**, dark chocolate shortbread cookie, peanut cream, Salted butter caramel, caramelized peanuts **11.50€**
- **Biscuit breton au citron vert***, crème de mangue, gel citron vert & sa mangue fraîche
*Lime Breton biscuit**, mango cream, lime gel & fresh mango **10.50€**
- **Finger tatin***, biscuit moelleux aux noix de cajou, croustillant feuillantine, pommes caramélisées & sa crème aux noix de cajou
*Finger tatin**, soft cashew cookie, feuillantine crisp, caramelized apples & cashew cream **10.50€**
- **Le fameux choux craquelin* façon « Profiterole »**
*The famous cracker "Profiterole" ** **11.50€**
- **Fondant au chocolat* cœur coulant façon « Mamie ZaZa »**
Chocolate hot fudge Mamie ZaZa Style* **12.00€**
- **Dame Blanche*** : glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison, amandes effilées
*Dame Blanche**: vanilla ice cream, chocolate sauce, homemade whipped cream, flaked almonds **9.50€**
- **Glaces & Sorbets (3 boules):** Chocolat, vanille, caramel* beurre salé, poire, citron vert, fraise, passion
Glaces & Sorbets (3 scoops): Chocolate, vanilla, salted butter caramel*, pear, lime, strawberry, passion fruit **9.00€**
- **La New Yorkaise***: Brownies, glace vanille, chocolat, noix de pécan, pépites caramélisées, chocolat chaud, chantilly maison
*La New Yorkaise**: Brownies, vanilla ice cream, chocolate, pecans, caramelized chips, hot chocolate, homemade whipped cream **12.00€**
- **Café/thé gourmand*** *Gourmet coffee/tea* **12.50€**
- **Champagne gourmand*** *Gourmet champagne* **15.50€**
- **Coupe colonel, 3 boules sorbet citron vert, vodka**
Coupe colonel, 3 scoops lime sorbet, vodka **11.50€**
- **Coupe poire William's, 3 boules sorbet poire avec alcool de poire William**
Coupe poire William's, 3 scoops pear sorbet with William's pear alcohol **11.50€**
- **Assiette de fromages (sélection du moment)** *Cheese platter (selection of the moment)* **12.00€**





Formule Express Midi

Entrée, Plat, Dessert : 25.00 €

Plat du jour : 17 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 22.00 €

Hors week-end & jours fériés

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 Min de Rungis.
gage de qualité!!!*

Les prix sont en TTC (service compris)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.