



### Fruits de mer

#### Les huîtres et coquillages de nos régions

**6 Huîtres de Cancale N°3** de Bretagne, médaille d'argent 2019: 11.50 €

**Portion de bulots (≈250 gr)** de Charente Maritime,

**Crevettes roses Bio** (8 pièces): 11.00 €

**Langoustines ( 6 pièces) ou tourteau entier frais** (≈450 gr): 14.00 €

**Demi-homard Breton:** 21.00 € ; **Homard entier Breton:** 39.00 €

#### Les plateaux Living-Room

**Assiette iodée:** 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine: 12.00 €

**Plateau dégustation ( 1pers) : 36.00€ ( supplément 1/2 Homard Breton : +19.50 €)**

6 huîtres de Cancale, ½ tourteau, 2 langoustines, 6 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots

**Plateau Living-Room ( 2 pers) : 95.00€**

12 huîtres de Cancale, 1 homard, 1 tourteau, 4 langoustines, 10 crevettes roses Bio, 1 portion de bulots

Entrée + plat **OU** plat + dessert : **19,50 €**

Entrée + plat + dessert : **24,50 €**

**Menu enfant** plat+dessert : **9,50 €**

### Entrées

**Camembert pané** et lard grillé, confiture de cerises

**Burrata au pistou** accompagnée de ses légumes du soleil grillés et marinés

**Déclinaison d'artichaut** en crème et vinaigré, copeaux de foie gras et chips de jambon Serrano

**Salade de poulpe grillé à l'italienne**, pommes de terre grenaille

**Ravioles de Royan** IGP aux fromages et sa crème de truffe (+ 3.00 €)

**Saumon et thon rouge aux agrumes confits**

**Assiette iodée:** 3 huîtres de Cancale, ½ portion de bulots, 3 crevettes roses et langoustine (+ 1.50€)

**6 huîtres de Cancale n°3** de Bretagne, médaille d'argent 2019 (+ 1.00€)

**Entrée du jour sur ardoise**

## Plats terre et mer

**Cheeseburger**, frites et légumes

**Burger du Sud Ouest** et sa tranche de foie gras, frites et mini-ratatouille (+4.00 €)

**Entrecôte** (≈350 gr) sauce au choix, purée et mini-ratatouille

**Filet de bœuf** (≈220gr) sauce au choix, purée et mini-ratatouille (+3.00 €)

**La fameuse Côte de bœuf du Living** (≈ 700 gr) et son os à moelle (+ 5.00€)

**Filet de bœuf façon Rossini**, tranche de foie gras frais poêlée, purée et mini-ratatouille (+ 5.00€)

**Tartare de bœuf frais** (≈ 250 gr) à préparer par vos soins, frites et salade

**Tartare de bœuf aller-retour** (≈ 250 gr), frites et salade (+1.00 €)

**Côte de veau marinée thym-citron**, mousseline de patates douces et courgette rôtie (+4.00 €)

**Saumon mariné**, riz thaï et son duo de choux aux amandes

**Filet de bar à la plancha**, quinoa aux petits légumes et fenouil confit

**Fish Burger**, frites et salades

**Noix de Saint Jacques snackées**, risotto safrané aux courgettes et bisque de crustacés (+4.00€)

**Ravioles de Royan IGP aux fromages et sa crème de truffe**

**Assiette végétarienne**: quinoa aux petits légumes, fenouils confits, courgettes rôties, et duo de choux

**Plat du jour sur ardoise**

**Sauce au choix pour les viandes**: poivre, gorgonzola, foie gras, béarnaise, barbecue, beurre blanc

**Garniture** : Frites, salade, mini-ratatouille, purée de pommes de terre

## Plats côté jardin

**Salade César** au poulet et sa sauce véritable

**Salade Océane** : Méli-mélo de salades, saumon gravlax, crevettes roses, chair de crabe, tomates, avocats, et agrumes

**Salade de poulpe grillé à l'italienne**, pommes de terre grenaille

**Grand duo de tartare saumon et thon rouge aux agrumes confits**

**Salade de camembert XXL et sa charcuterie taillée maison**: Mesclun de salades, camembert rôti, tomates, confiture de cerises, oignons frits, oignons rouges et sa chiffonnade de jambon cru

## DESSERTS

**Tiramisu** à l'italienne parfumé à l'Amaretto

**Moelleux chocolat**, glace à la vanille, et sa crème anglaise

**Crumble banane-nutella**

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar**

**Tartelette citron Limoncello meringuée sur son lit de spéculos**

**Assortiment de fromages affinés et son mesclun**

**Tartare de mangue fraîche-ananas et menthe**

**Café ou thé gourmand** (+1,50 euros)

**Coupe 3 boules** maître artisan au choix :

Glace : chocolat noir, vanille, café, yaourt, Nutty (façon nutella), caramel et beurre salé, rhum raisin, coco

Sorbet : poire, citron vert, fraise, mangue, cassis, yuzu, fruits de la passion.

**Dessert du jour sur ardoise**

# Les Rouges

## AOP Saint-Estèphe Le Charme de Cos Labory

Château Cos Labory  
Aussi élégant que son grand frère, "Le Charme de Labory" est épicé et agréablement corsé.

Bordeaux



75cl  
48,00€

## AOP Côtes de Bourg Château Grand Chemin

Lucien Lurton & Fils  
Un vin sur le fruit, équilibré et flatteur.

Bordeaux



75cl  
20,50€

## AOP Moulis N°2 de Maucaillou

Château Maucaillou  
Un vin charmeur, puissant et généreusement fruité.

Bordeaux



75cl  
39,00€

## AOP Lussac Saint-Emilion Roc de Giraudon

Vignerons Puisseguin Saint-Emilion  
Un vin puissant et charpenté aux notes de fruits mûrs.

Bordeaux



37,5cl 14,00€ 75cl 24,00€

## AOP Pessac-Léognan Château Lafont Menaut

Château Lafont Menaut  
Un vin à l'assemblage équilibré qui offre une jolie structure ronde aux arômes de fruits noirs.

Bordeaux



12cl 7,00€ 75cl 41,00€

## AOP Haut-Médoc Héritage de Chasse-Spleen

Château Chasse-Spleen  
Second vin du Château Chasse-Spleen, ce vin révèle de beaux arômes de fruits noirs.

Bordeaux



75cl  
39,00€

## AOP Côte de Beaune Villages Côte de Beaune Villages

Domaine Vincent Bachelet  
Un Bourgogne expressif et élégant à la fois avec des arômes de fruits rouges frais.

Bourgogne



75cl  
38,00€

## AOP Brouilly Domaine Taviani

Pardon & Fils  
Fruité, souple et charmeur pour les amateurs de vins fins et tendres.

Beaujolais



75cl  
25,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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

# Les Rouges

## AOP Hautes-Côtes de Nuits Hautes-Côtes de Nuits

Louis Max  
Belle expression du Pinot Noir: dense, aromatique et soyeux.



Bourgogne

12cl 6,00€  
75cl 29,00€

## AOP Mercurey 1er Cru Les Puillets

Château de Santenay  
Un très beau Mercurey aromatique et complexe aux arômes de fruits élégants.



Bourgogne

75cl 49,00€

## AOP Chassagne Montrachet Chassagne Montrachet Vieilles Vignes

Vincent Girardin  
Soyeux et Velouté



Bourgogne

75cl 54,00€

## AOP Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine

Louis Jadot  
Un vin riche et typique de Pommard: masculinité, profondeur et tension aromatique.



Bourgogne

75cl 62,00€

## AOP Juliéna Les Mouilles

Domaine Pardon & Fils  
Ce Juliéna riche, puissant et élégant, ravira vos papilles par son bouquet de petits fruits noirs.



Beaujolais

75cl 23,00€

## AOP Côte-Rôtie Brune et Blonde

E. Guigal  
Très belle expression du mythique assemblage Syrah-Viognier, cette Côte-Rôtie est un classique du genre.



Vallée du Rhône

75cl 66,00€

## AOP Côtes du Rhône Côtes du Rhône

E. Guigal  
Vin complet de bonne persistance. Éléance due à un bel équilibre entre tanins et fruits.



Vallée du Rhône

37,5cl 16,50€  
75cl 25,50€

## AOP Vacqueyras Fontimple

Vignerons de Caractère - Rhonéa  
Un Vacqueyras plaisant sur le fruit, concentré et souple.



Vallée du Rhône

12cl 5,00€  
75cl 26,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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

# Les Rouges

## AOP Crozes-Hermitage Crozes-Hermitage

E. Guigal  
Vin d'une remarquable fraîcheur, des tanins très présents et joliment travaillés.

Vallee du Rhône



75cl  
32,00€

## AOP Saint-Joseph Saint-Joseph

E. Guigal  
Un vin puissant qui garde une jolie souplesse. Arômes de fruits gourmands et notes boisées.

Vallee du Rhône



75cl  
49,00€

## AOP Châteauneuf-du-Pape Chateauneuf-du-Pape

E. Guigal  
Un vin riche où tout est harmonie et équilibre.

Vallee du Rhône



75cl  
52,00€

## AOP Sancerre La Mercy Dieu rouge

Domaine Bailly Reverdy  
Vin rouge de Loire plein de fruits, aromatique et structuré.

Loire



37,5cl 75cl  
19,50€ 36,00€

## AOP Saumur-Champigny Croix de Chaintres

Domaine Filliatreau  
Un Saumur-Champigny sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.

Loire



37,5cl 75cl  
15,50€ 24,50€

## AOP Menetou Salon Menetou Salon Morogues

Christophe et Guy Turpin  
Un parfait accord entre le cépage et le terroir nous permet d'obtenir ce vin rouge à la note légère et au nez fruité

Loire



12cl 75cl  
5,00€ 29,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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

# Les Rosés

Provence



## AOP Côtes de Provence Vignerons de St Tropez - Vue Mer

Les Maîtres Vignerons - Presqu'île de Saint-Tropez  
Un rosé élégant et équilibré parfait en toute occasion.

12cl 5,00€  
37,5cl 14,00€  
75cl 24,00€

Provence



## AOP Bandol Fief du Moulin

Moulin de La Roque  
Un Bandol frais et fruité, très flatteur.

37,5cl 15,00€  
75cl 26,00€

Provence



## AOP Côtes de Provence M de Minuty

Château Minuty  
Un superbe vin de plaisir. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'en finale.

75cl 33,00€

Provence



## AOP Côtes de Provence Château L'Afrique rosé

Famille Sumeire  
Un rosé complexe mettant en avant la belle typicité du terroir de Cuers.

75cl 31,00€

AB

Provence



## AOP Côtes de Provence Croix de Basson

Vignerons de Correns  
Un vin plein de fraîcheur et de fruits rouges. Une découverte, issue de raisins de l'agriculture biologique.

75cl 23,00€

Languedoc-Roussillon



## IGP Pays d'Oc Gris Blanc

Gérard Bertrand  
Un rosé élégant au profil original. Un léger perlant avec des notes fraîches et minérales.

12cl 5,80€  
75cl 24,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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

# Les Blancs

## AOP Alsace Riesling Tradition

Kuentz Bas  
Un Riesling typique qui révèle un joli fruit et une belle acidité.



## AOP Sancerre La Mercy Dieu blanc

Domaine Bailly Reverdy  
Un joli Sancerre aromatique, frais et droit aux délicates notes d'agrumes.



## AOP Menetou Salon Menetou Salon Morogues

Christophe et Guy Turpin  
C'est un vin, certes agréable, mais plutôt à réserver pour l'apéritif du fait de son fruité vraiment très présent.



## AOP Mâcon-Villages Chardonnay

Cave d'Azé  
Un beau Chardonnay, équilibré entre le fruit et la vivacité.



## AOC Chablis 1er Cru Fourchaume

La Chablisienne  
Un Chablis qui oscille entre gras, fraîcheur et minéralité, marqué par une palette aromatique étonnante.



## AOP Chassagne-Montrachet Chassagne-Montrachet

Domaine Vincent Bachelet  
Un grand vin blanc équilibré aux arômes flatteurs et une longue persistance.



## AOP Pacherenc de Vic-Bilh Collection

Producteurs de Plaimont  
Un vin moelleux gourmand avec des arômes de fruits fins et élégants.



## AOP Condrieu Condrieu

E. Guigal  
Harmonie entre une acidité plaisante et un fruit magnifié par une rondeur charnue.



Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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

# Les Champagnes

Champagne



## AOP Champagne Veuve Renard de Beaumont Brut

Champagne Charles Mignon  
Un joli Champagne sur le fruit et la fraîcheur.

15cl 9,00€  
75cl 45,00€

Champagne



## AOP Champagne Ruinart

Champagne Ruinart  
Un vin riche, élégant et complexe, révélant l'exigence et le savoir-faire de la maison Ruinart.

15cl 12,00€  
75cl 69,00€

Champagne



## AOP Champagne Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart  
Un vin riche, élégant et complexe, révélant l'exigence et le savoir faire de la maison Ruinart.

75cl 95,00€

Champagne



## AOP Champagne Dom Pérignon

Champagne Dom Perignon  
Une cuvée qui respendit par sa fraîcheur, sa finesse et sa complexité. Un superbe Champagne.

75cl 240,00€

Champagne



## AOP Champagne Ruinart Rosé

Champagne Ruinart  
L'expression gourmande du goût "Ruinart"

75cl 95,00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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



# Carte des boissons

## Bières pression et bouteilles

Grimbergen, Carlsberg, Monaco (pression) (25 cl) .....	4.50€
Grimbergen, Carlsberg, Monaco (pression) (50 cl) .....	7.00€
Desperados bouteille (33 cl) .....	6.00€
Bière du moment (33 cl) .....	6.50€
Supplément Picon Bière (2 cl) .....	1.00€
1664 sans alcool (33 cl) .....	6.00€
Grimbergen Blanche ou Rouge (33 cl) .....	6.00€
La Bête (33 cl) .....	6.00€

## Sodas et jus de fruits

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Honest BIO, Sprite (33 cl) .....	4.50€
Jus de fruits (25 cl) .....	4.50€
<i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate, Abricot</i>	
Limonade ou Tonic (25 cl) .....	4.50€
Orangina (25 cl) .....	4.50€
Red bull (25 cl) .....	5.50€
Fuztea (25 cl) .....	4.50€
<i>Pêche ou Mangue</i>	

## Eaux

Vittel ou Eau de Perrier (50 cl) .....	4.50€
Vittel ou Eau de Perrier, San Pellegrino (100 cl) .....	5.50€

## Apéritifs

Américano Maison (9 cl) .....	7.00€
Coupe de Champagne (17 cl) .....	8.00€
J&B, Jack Daniel's (4 cl) .....	6.00€
Kir vin blanc (17 cl) .....	5.00€
Kir Royal (17 cl) .....	9.50€
Martini, Porto rouge ou blanc (4 cl) .....	6.00€
Ricard (2 cl) .....	4.00€
Suze, Vodka, Gin, Rhum (4 cl) .....	6.00€
Supplément Soda (4 cl) .....	2.00€

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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

# Carte des boissons

## Apéritifs

<b>Gin Bombay ou Hendrick's (4 cl)</b> .....	<b>8.50€</b>
<b>Rhum Supérieur (4 cl)</b> .....	<b>9.00€</b>
<i>Diplomatico, Don Pappa, Zacapa, Coloma</i>	
<b>Whisky Supérieur (4 cl)</b> .....	<b>9.00€</b>
<i>Lagavulin, Dalwhinnie, Glenkinchie, Chivas, Oban, Gragganmore; Talisker, Ardberg, Knockando, Cardu</i>	

## Digestifs

<b>Cognac, Armagnac, Calvados, Get 27 ou 31 (2 cl)</b> .....	<b>4.50€</b>
<b>Cognac, Armagnac, Calvados, Get 27 ou 31 (4 cl)</b> .....	<b>6.50€</b>
<b>Vieille prune, Eau de vie de Poire (2 cl)</b> .....	<b>4.50€</b>
<b>Vieille prune, Eau de vie de Poire (4 cl)</b> .....	<b>6.50€</b>
<b>Malibu, Soho, Cointreau (2 cl)</b> .....	<b>4.50€</b>
<b>Malibu, Soho, Cointreau (4 cl)</b> .....	<b>6.50€</b>
<b>Digestifs Supérieur (4 cl)</b> .....	<b>9.50€</b>

## Boissons chaudes

<b>Café Espresso ou Décaféiné</b> .....	<b>2.50€</b>
<b>Double espresso</b> .....	<b>3.60€</b>
<b>Café crème</b> .....	<b>3.40€</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>3.80€</b>
<b>Comptoirs des Thés</b> .....	<b>3.50€</b>
<b>Café Viennois</b> .....	<b>3.90€</b>
<b>Lait chaud au Miel</b> .....	<b>3.50€</b>
<b>Chocolat Chaud</b> .....	<b>3.40€</b>
<b>Café ou Thé gourmand</b> .....	<b>8.50€</b>
<b>French Coffee</b> .....	<b>7.50€</b>
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>7.50€</b>

Cette sélection a été réalisée en partenariat avec ROBERT DISTRIBUTION

Les prix indiqués sont TTC, service compris.

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