

# BRASSERIE

## OUVERT 7/7J MIDI & SOIR

# MENUS

## Les Entrées

Rillettes de thon	7.60
Terrine de campagne maison	8.10
Soupe de poissons	8.10
Tartare de saumon	8.10
Assiette de jambon de Parme	10.00
Assiette carpaccio de boeuf au choix	10.20
Assiette de saumon mariné maison	12.20
Assiette de saumon fumé maison	12.20
Foie gras maison et sa compote de pommes	12.50
Les 6 huîtres	8.70
Assiette de bulots mayonnaise	9.20
Assiette de bulots et crevettes	10.70
Buisson de crevettes roses mayonnaise	11.20
Assiette du pêcheur ( huîtres, crevettes, bulots, bigorneaux )	13.30

## Les Crustacés

Huîtres moyennes n°3	
les 6	8.70
les 9	12.20
les 12	14.80
Assiette de bulots	9.20
Buisson de crevettes roses mayonnaise	11.20
Tourteau ou araignée selon arrivage	14.80
Assiette de fruits de mer	21.80
Plateau de fruits de mer 1 personne	39.50
Plateau de fruits de mer 2 personnes	75.50

## Les Salades repas

Salade verte d'accompagnement ( salade et tomates )	3.00
Salade Fermière	10.10
<i>Salade, tomate, oeuf, chèvre chaud, lardons, noix</i>	
Salade César	11.20
<i>Émincés de dinde panés ou calamars à la romaine + salade, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, jambon de Parme</i>	
Salade Méli-mélo	14.50
<i>Salade, tomate, tartare de saumon, saumon fumé, mariné, crème ciboulette, toasts</i>	
Salade Gourmande	14.90
<i>Salade, tomate, magret fumé, pignons de pin, foie gras maison, toasts, gésiers de volaille</i>	

## Les Assiettes repas

Assiette de fruits de mer	21.80
<i>Huîtres, crevettes, langoustines, bigorneaux, bulots, araignée ou tourteaux selon arrivage ( supp menu St Barth + 6.50 )</i>	
Assiette Océane	19.80
<i>Crevettes, cannellonis de saumon fumé, pavé de saumon, brochette de St Jacques, salade ( supp menu St Barth + 4.50 )</i>	
Assiette Terre et mer	17.80
<i>Crevettes, cannellonis de saumon fumé, salade, brochette de volaille panée, plat du moment ( supp menu St Barth + 2.50 )</i>	
Assiette Végétarienne	13.10
<i>Légumes chauds, bâtonnets de carottes et concombres, crème ciboulette, oeuf sur le plat, saumon fumé, salade, tomate</i>	

## Les Poissons

Raie aux câpres	15.50
Parmentier de saumon, salade	13.10
Choucroute de la mer	15.50
<i>Saumon, haddock, julienne, choux et beurre nantais</i>	
Saint Jacques sur son lit de fondue de poireaux et riz	19.80
<i>( supp menu St Barth + 4.50 )</i>	
Bar entier rôti à l'huile d'olive	15.50
Pavé de saumon au beurre blanc	13.10

## Les Moules

Env 800 gr	
<i>Qualité moyenne de janvier à juin</i>	
Moules marinières	9.70
Moules à la crème	10.90
Moules bretonnes	11.10
<i>( crème, cidre et pommes )</i>	
Moules roquefort	11.10
Assiette de frites	3.00

## Les Pizzas

La Roma	10.90
<i>tomate, fromage, jambon, origan</i>	
La Reine	11.70
<i>tomate, fromage, jambon, champignons, oeuf, origan</i>	
La Bergère	11.70
<i>tomate, fromage, jambon, miel, chèvre, origan</i>	
La 4 Fromages	12.50
<i>tomate, mozzarella, emmental, chèvre, reblochon, origan</i>	
L'Orientale	12.50
<i>tomate, fromage, merguez, chorizo, oeuf, origan</i>	
La Savoyarde	13.00
<i>tomate, fromage, pommes de terre, lardons, reblochon, crème, origan</i>	
La Parma	15.30
<i>fromage, jambon de Parme, pistou, parmesan, origan</i>	
La Nordique	15.30
<i>tomate, mozzarella, saumon, crème, origan</i>	

Supplément de rajout proportionnel à l'ingrédient

## PIZZAS A EMPORTER

## Les Viandes

Bavette d'ailoyau	12.50
Entrecôte 220 gr	16.90
Côte de boeuf 320 gr	19.80
<i>( supp menu St Barth + 4.50 )</i>	
<i>Sauce au choix : poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel</i>	
Magret de canard sauce	
pêches ou poivre	15.90
Souris d'agneau au thym	15.90

## Les Tartares

Tous nos tartares sont servis avec frites et salade

Tartare de boeuf	14.50
Tartare de boeuf et lardons	15.00
Tartare de boeuf et parmesan	15.00
<i>Les tartares de boeuf sont servis avec : oeuf, câpres, échalottes, ciboulette et cornichons</i>	
Préparation en cuisine	0.50
Tartare de saumon	14.20

## Les Carpaccios

2 assiettes au choix 14.00 €

Tous les carpaccios sont servis avec frites ou salade

Carpaccio au parmesan	
Carpaccio au roquefort	
Carpaccio au chèvre	
Carpaccio aux câpres	
Carpaccio nature	

## Le Homard

Env 400 gr	45.00
<i>A la carte d'avril à novembre selon arrivage</i>	

Homard grillé au beurre nantais et persillade

## Les Fromages

<i>Camembert, pont l'évêque, chèvre et reblochon</i>	
*Assiette de 2 fromages	3.80
Assiette de 4 fromages	7.00
<i>( supp menu St Barth + 1.00 )</i>	

## Menu St Barth

### 24.90 €

#### Entrée au choix

A choisir dans les entrées à la carte

+

#### Plat au choix

A choisir à la carte

sauf homard, crustacés et pizza

+

#### Dessert au choix

## Menu St Martin

### 18.90 €

Soupe de poisson  
Assiette de bulots et crevettes  
Tartare de saumon  
Rillettes de thon  
Terrine de campagne maison

Bavette d'ailoyau  
et son beurre maître d'hôtel  
Parmentier de saumon, salade  
1/2 pizza au choix, salade verte  
Plats sur écran

Mousse au chocolat  
Fromage blanc au coulis de fruits rouges  
Assiette de deux fromages  
Duo de glaces  
Duo de mignardises au choix

## Formules midi

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

### 13.50 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

A choisir dans le menu St Martin  
et sur écran

### 16.90 €

Entrée + Plat + Dessert

A choisir dans le menu St Martin  
et sur écran

## Menu Ile aux Trésors

( - de 12 ans )

### 8.50 €

Steak haché ou jambon  
ou moules frites

+

Mousse au chocolat  
ou boule de glace

## Les Desserts

*Duo de mignardises au choix	4.80
<i>( mousse, pana cotta, crumble, fromage blanc )</i>	
*Mousse au chocolat maison	4.80
*Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4.80
Baba au rhum revisité à l'ananas	6.00
Royal chocolat maison	6.00
Ile flottante	6.00
Crème brûlée maison	6.00
Profiteroles au chocolat	6.00
Trio de panna cotta maison	6.00
Farandole de chocolat	7.00
<i>( supp menu St Barth + 1.00 )</i>	
Palette de gourmandises	7.00
<i>( supp menu St Barth + 1.00 )</i>	
Délice café	7.50
<i>( supp menu St Barth + 1.50 )</i>	
Coupe glacée :	
*1 boule	2.40
*2 boules	3.90
3 boules	5.10

Les parfums :  
vanille, fraise, chocolat, chocolat blanc, coco, menthe, citron  
vert, café, pistache, caramel, cassis

\* Les fromages et desserts des Formules midi et Menu St Martin