

NOS ENTRÉES

Velouté du moment	6.90 €
Terrine de campagne, chutney d'oignons doux	7.90 €
Oeuf Cocotte et sa crème aux champignons	8.40 €
Salade de chèvre chaud & miel	9.50 €
Huîtres n°3 de Bretagne (par 5)	10.00 €
Foie Gras maison, gelée de Layon, fleur de sel	17.90 €

NOS SALADES & PÂTES

Salade de chèvre chaud & miel Toasts de pain, fromage de chèvre fondu, jeunes pousses, tomates confites, lardons poêlés, noix, vinaigrette maison	16.70 €
Salade César Poulet pané, croutons, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf dur et oignons rouges, sauce César	17.70 €
Pâtes à la bolognaise Spaghetti avec une sauce bolognaise mijotée longuement (viande d'Or)	15.90 €
Pâtes au saumon Tagliatelles fondantes nappées d'une sauce crémeuse au saumon, pointe d'aneth et de citron	16.90 €
Pâtes au pesto Enrobé d'un pesto maison au basilic, pignons de pin et parmesan	16.90 €
Gnocchis au gorgonzola Gnocchis servis dans une sauce onctueuse au gorgonzola, poivre et noix	17.90 €

LES PLATS RÉCONFORTANTS

Hachis parmentier Purée de pommes de terre maison gratinée, boeuf mijoté lentement aux petits oignons. Un grand classique du terroir savoureux. Servi avec une salade	16.90€
Tartiflette Spécialité savoyarde au reblochon fondu, pommes de terre fondantes, lardons fumés et oignons dorés.	17.90€
Burger Végétarien Galette végétarienne, comté affiné, guacamole, fondant d'oignons, tomate, roquette, mayonnaise maison Accompagnement frites maison	19.90€
Cheeseburger Cheddar 2 steaks hachés maison, sauce maison, fromage cheddar, fondant d'oignons, cornichons, salade et tranche de tomate Accompagnement frites maison	170g 21.90€
Cheeseburger Gargantua 3 steaks hachés maison, poitrine fumée, sauce maison, fromage cheddar, fondant d'oignons, cornichons, salade, tranche de tomate Accompagnement frites maison	250g 24.90€

VIANDES & VOLAILLES

 Viande d'origine Française Limousin Label Rouge Une viande d'exception certifiée HVN (Haute Valeur Naturelle)			
Suprême de volaille Pièce noble du poulet fermier, nappée d'une sauce onctueuse, champignons et fines herbes	18.60 €		
Tartare de Bœuf à la Française Boeuf français haché maison Label Or Rouge, câpres, jaune d'oeuf, oignons, persil frais, ketchup, moutarde, huile d'olive, fleur de sel & poivre Préparé ou non préparé	170g 18.50 € 250g 24.00 €		
Magret de canard miel & thym Magret de canard accompagné d'une compotée de figues au miel de thym	Demi 19.20 € Entier 29.40 €		
Brochette de Boeuf maison Viande d'exception, tendre et savoureuse	200g 22.90 € 300g 28.90 €		
Pièce du boucher Viande d'exception, tendre et savoureuse	250g 23.60 €		
Entrecôte Viande d'exception, généreuse et savoureuse	350g 32.90 €		
Côte de Boeuf Viande d'exception pour 2 personnes	1500g 42.00 €/pers 1800g 58.00€/pers		

Un accompagnement au choix pour nos viandes :
Pommes de terre grenailles, frites, salade

Accompagnement supplémentaire: 2.50€
Une sauce au choix : Béarnaise, Tartare, Roquefort , Poivre

LA MER

Filet de Lieu Jaune Filet de lieu jaune poêlé, chair fine et nacrée, sublimé par une crème aux poivrons	19.90 €
Pavé de saumon rôti Pavé de saumon fondant, nappé d'une sauce façon bisque réduite aux aromates	22.80 €
Tataki de thon mariné Thon rouge snacké aller-retour, enrobé de graines de sésame, servi froid avec une marinade soja-gingembre maison	23.00 €
Lotte à l'Armoricaine Lotte rôtie, chair tendre et délicate, servie avec sa sauce à l'Armoricaine	24.90 €
Brochette de Saint-Jacques Brochette de noix de Saint-Jacques et crevettes grillées, légèrement caramélisées	32.20 €
Poêlée de noix de Saint-Jacques Noix de Saint-Jacques snackées à la minute, servies sur une fondue de poireaux à la crème	34.00 €
Sole Meunière* Sole entière cuite au beurre noisette, relevée d'un filet de citron *suivant arrivage	38.00 €
<u>Un accompagnement au choix pour nos poissons :</u> Riz blanc, pommes de terre grenailles, légumes frais	

LE BAR À HUÎTRES

Nos huitres : N°3	Par 6: 12,00€
	Par 9: 18,00€
	Par 12: 23,00€

MENUS

35€ L'Artémis	48€ Le Barracuda	58€ La Croisette
ENTRÉES Terrine de campagne ou Velouté du moment	Kir pétillant de bienvenue et mise en bouche ENTRÉES Foie gras maison ou Huîtres n°3 de Bretagne	Verre de champagne de bienvenue et mise en bouche ENTRÉES Notre Foie Gras maison ou Huîtres n°3 de Bretagne
PLATS Pavé de saumon accompagné de riz blanc ou Suprême de Volaille garniture au choix	PLATS Lotte à l'Armoricaine accompagné de riz ou Pièce du boucher garniture au choix	PLATS Sole Meunière, beurre noisette, riz blanc ou Entrecôte de 350gr garniture au choix
DESSERTS Dessert ou glace Au choix à la carte	DESSERTS Dessert ou glace Au choix à la carte	DESSERTS Dessert ou glace Au choix à la carte

MENU DU JOUR

18.90€	19.90€	22.90€
PLAT	ENTRÉE + PLAT	ENTRÉE + PLAT + DESSERT
	OU	
	PLAT + DESSERT	

MENU ENFANT € 11€ (Moins de 10 ans)
PLATS Steak haché & Frites ou Nuggets & Frites
DESSERT 1 boule de glace
BOISSON 1 sirop à l'eau

NOS DESSERTS

Faits maison

Crumble du moment	7.90 €
Crème brûlée	8.50 €
Profiteroles	8.90 €
Mousse au chocolat du pâtissier	8.90 €
Tarte au citron meringuée	8.90 €
La suggestion du pâtissier	8.90 €
Moelleux au chocolat et crème anglaise	9.80 €
Café ou thé gourmand	9.00 €

NOS COUPES DE GLACE

Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly et amandes effilées	8.60 €
Poire Belle-Hélène Poire au sirop maison, glace vanille, chantilly, sauce chocolat et amandes effilées	8.70 €
Le Colonel Sorbet citron arrosé d'une vodka glacée	9.00 €
La Bretoise Glace caramel, glace vanille, caramel beurre salé maison, chantilly et brisures de palet breton	9.20 €

Composez votre coupe de glace:	9.00 €								
<table><tr><td>Glace 1 boule</td><td>2.80 €</td></tr><tr><td>Glace 2 boules</td><td>5.60 €</td></tr><tr><td>Glace 3 boules</td><td>7.90 €</td></tr><tr><td>Supplément Chantilly</td><td>1.50 €</td></tr></table>	Glace 1 boule	2.80 €	Glace 2 boules	5.60 €	Glace 3 boules	7.90 €	Supplément Chantilly	1.50 €	<u>Parfums :</u> Vanille/ Chocolat / Pistache / Caramel / Passion / Citron/ Cassis/ Framboise / Fraise / Coco
Glace 1 boule	2.80 €								
Glace 2 boules	5.60 €								
Glace 3 boules	7.90 €								
Supplément Chantilly	1.50 €								

NOTRE CAVE

Retrouvez notre carte des vins au restaurant

	Nous sommes ravis de vous accueillir et vous souhaitons de passer un moment inoubliable	
Pour toute demande de réservation, n'hésitez pas à nous contacter directement au: 02 19 00 04 44		