

L'ENTREMER









Entrées au à Partager

SAUMON GRAVELAX (poivre Timut aneth) Purée de petits pois mentholée,

6 HUITRES n°3 en fine de clair	14€00
ACCRA de poisson maison, sauce terriaki	8€50
FRITURE D'ÉPERLANS sauce tartare maison	9€00
SPRAT JOLIES PETITES SARDINES fumées, piment et pain grillé à partag	jer 10€50
CROQ' PARISIEN camembert fondue, PDT, oignon, miel	13€50
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES affinées	14€50
LA PLANCHE MIXTE charcuterie & fromage à partager	18€00
EAT EATHCRE MIATE Charcolone & Homage a partagor	10000
LA PLANCHE TERRE & MER accra, éperlans, sardines fumées & charcuteries	24€50
L'ENTRÉE DU JOUR à l'ardoise	voir ardoise



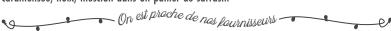
Salades

L'ITALIENNE	18€50
Tomates à l'ancienne, burrata, roquette, jambon serrano, pesto maison, câpres à	
queues, olives	

L'OCÉANE	19€50
Saumon gravelax, tataki de thon, suprêmes d'orange, tomates cerises, mesclun,	
lamelles d'avocat, vinaigrette à l'orange	

LA BERGÈRE 18€50

Toast de chèvre Sainte Maure gratiné, jambon serrano, tomates cerises, pomme caramélisée, noix, mesclun dans un panier de sarrasin



Menu

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT 21.00€ ENTRÉE & PLAT & DESSERT 26.00€

À choisir sur l'ardoise

Tous les midis du lundi au vendredi (hors jours feriés)

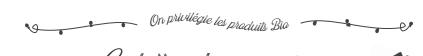
(Boisson non comprise, pour toute formule précisez au début de la commande)

Un Gadeau se cache derrière ce OR cade



Plats

TATAKI DE THON sésame torréfié, wok de légumes, sauce tigre qui pleure	21€50
POULPE RÔTI AIL ET CITRON ,risotto minute et asperges vertes	25€50
POISSON DU JOUR / VIANDE DU JOUR (voir ardoise) voir	ardoise
12 HUITRES n°3 en fine de clair	26€00
LOBSTER ROLL pain brioché, celeri et homard, mayo ciboulette & frites fraiches	29€50
BURGER steak de Boeuf Haché ou steak Végétal Pané, camembert, roquette, oignons confits, frites fraiches — sauce Américaine	18€50
CÔTE DE BOEUF INDIVIDUEL GRILLÉ 450G bien cuit ça n'existe pas Frites fraiches — sauce fourme d'Ambert	34€00
SUPRÊME DE VOLAILLE basse température Purée maison — sauce diable	22€00



Galettes de sarrasin

Œuf - farine bio & beurre demi sel



LA COMPLÈTE 12€50 Jambon blanc cuit aux herbes, Comté, œuf plein air

LA VÉGÉTARIENNE 13€50

Poireaux, champignons, tomates cerises, œuf plein air, oignons rouges confits,persil

LA FROMAGETTE 13€50 Comté, Fourme d'Ambert, chèvre fermier, camembert

LA SAUMONETTE 15€50

Saumon Gravelax, épinards frais,crème citron - ciboulette

LA CHAROLAISESteak haché de boeuf, comté fondue, tomate, oignon rouge, sauce barbecue

LA NORMANDE 14€50

Andouille de vire, pomme confites, oignon confits, camembert fondu

LA POULETTE 13€50

Poulet basse température, p. de terre; comté, sauce forestière

SUPPLEMENTS:

Bol de mesclun de salade 2€50

Panier de frite fraiches 4€50





Chantilly / coulis 2€ boule de glace 2€50



Œuf - farine bio & beurre demi sel

5€50

6€50

9€50

9€50

10€00

7€50

9€50

10€50

2€70

5€00

5€50

4€50

LA PLANCHE DE FROMAGES affinés	9€50	LA CLASSIQUE - Beurre sucre — jus de citron — miel - confiture de fraise	
LES VERITABLES CRÊPES SUZETTES flambées devant vous	10€50	LA GOURMANDE - Nutella - caramel - chocolat - nage de fraises / verveine	
LA BELLE ÎLE FLOTTANTE crème Anglaise, caramel 1/2 sel et amande	9€50	LA TATIN - Pommes caramélisées, caramel, glace vanille, chantilly	
LA CASSEROLE DE FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	10€00	LA CRÈVE CŒUR - Banane, nutella, glace coco, chantilly, amandes	
LE CAFÉ DES GOURMANDS Crème aux oeufs, dessert jour, fondant choco, glace	10€50	LA PLOUGASTEL - nage de fraises, coulis de fruits rouges, glace vanille, chantilly	
BREIZH COFFEE wiskhy bzh, café, chantilly, sirop de sucre de canne	10€50	Glaces artisanales	
Digestifs		GLACES CARTE D'OR - au choix : 2 boules 5€00 3 boules: glaces : vanille - chocolat - café - caramel - coco	

sorbets: cassis - citron - fraise

Au choix : Caramel ou Chocolat ou Café

CAFÉ expresso, décaféiné, allongé, noisette

CAFÉ VIENNOIS, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD

THÉ, THÉ VERT À LA MENTHE, INFUSIONS

CAFÉ CRÈME, DOUBLE CAFÉ

LE LIEGEOIS DE VOS RÊVES : sauce maison, glaces au choix, chantilly

LA MELBA DE VOS RÊVES : glace vanille, chantilly , nage de fraises fraiches

Baissans chaudes

PEPPERMINT - MENTHE PASTILLE	5 cl	8€
BAILEY'S, COGNAC, CALVADOS, POIRE	4 cl	8€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC, VIEUX RHUM	4 cl	12€
LAGAVULINE, NIKKA	4 cl	12€
GREYGOOSE	4 cl	14€
RHUM ARRANGÉ MAISON	6 cl	8€

Formule petit marin

Pour les grands de moins de douze ans 12€

Galette 2 ingrédients / steak haché frites crêpe au sucre ou Nutella ou glace vanille sirop fraise / menthe / jus de pomme



Menu graupe

DÈS 15 PERS. (sur devis)

APÉRITIF - MISE EN BOUCHE ENTRÉE - PLAT - DESSERT - VINS

Afterwark

du lundi au vendredi de 17h30 à 19h30

LES HEURES JOYEUSES DE L'ENTREMER

BIÈRES, COCKTAILS ET VINS AVEC DES PLANCHES À PARTAGER

Prix net, Service Compris CB minimum 10€ - la maison se réserve le droit d'accepter les chèques

