



## Les Fruits de mer

Les bulots et aioli .....	7,5€
Les bigorneaux .....	6€
Les crevettes roses.....	7,5€
Les crevettes grises.....	6€
Le 1/2 homard froid .....	20€
Le 1/2 tourteau froid.....	9,5€
Les belles langoustines (4p)....	15,5€

## Les Plateaux

### La Plate

1 personne.....59€ 2 personnes.....112€  
6 huîtres de Cancale n°3, 6 huîtres Fine de Claire n°3 et 6 huîtres Ostra Regal n°2, crevettes roses, bulots et palourdes

### L'Optimist

1 personne....33€ 2 personnes.....62€  
1/2 tourteau, 2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, palourdes

### Le Flobart

1 personne....44€ 2 personnes.....82€  
1/2 tourteau, 2 langoustines, crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, amandes, rillettes de poisson, 3 huîtres, assortiment de poissons fumés et tataki de thon

### Le Big boat

1 personne....63€ 2 personnes.....115€  
Le flobart + 3 huîtres + 1/2 homard

## Les Tapas à partager

Les couteaux (ail et persil) .....	8€
Les croquettes de crevettes grises (2p).....	8,5€
Les beignets de calamars et Aioli (5p).....	5,5€
La soupe de poissons sauvages .....	8,5€
(rouille, emmental râpé et croûtons)	
Les rillettes de poisson maison.....	5,5€
Le saumon fumé(100g) .....	11€
cheese cream / ciboulette / toasts	
L'assortiment de poissons fumés .....	17€
Hareng, fletan, haddock, saumon et toasts	

## Les Huîtres

Les huîtres de Marennes d'Oléron

La Fine de Claire n°3  
6.....14€ 12.....24€

Les huîtres Spéciale d'Isigny n°2  
6.....16€ 12.....28€

### Les huîtres de la famille Boutrais

Les huîtres de Céline n°3 de Cancale  
6.....13€ 12.....22€

Les Super Spéciales n°2 Ostra Regal  
Conche de Bannow, Irlande  
6.....18€ 12.....32€

Servi avec du pain de chez Vianney  
Degruson, de la mayonnaise maison, du  
citron et du beurre demi-sel

## Le caviar

Le caviar 15g ..... 30€ || Le caviar 30g..... | 58€ |
| Caviar Sturia Oscietre – origine Aquitaine |  |



A accompagner d'un shooter  
Vodka Legend of Kremlin - 5€

## Les Produits JC David

Les sardines à l'huile d'olive bio ....7,5€  
La ventrèche de thon ..... 10€ || Le foie de morue fumé ..... | 6,5€ |



## Les accompagnements

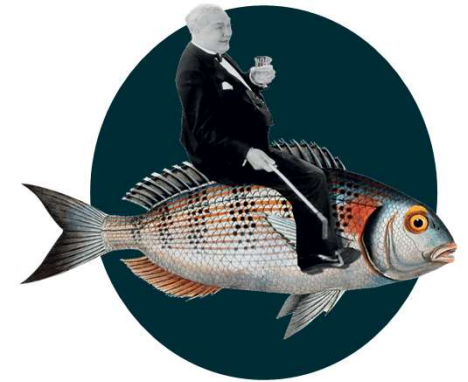
Les frites.....5€  
La salade verte .....2,5€  
Le riz sauvage.....3€  
Les épinards.....4€

## La Formule du midi

### A l'ardoise

Entrée / Plat ou Plat/ Dessert  
26€

Entrée / Plat / Dessert  
31€



## Les Entrées

Poulpe grillé, oignon, pleurotes et ail noir.....14€  
Langoustines au lard di Colonnata, crème de haricots blancs, sauge fumée .....15€  
Œuf bio mimosa au caviar Sturia et wakamé.....15€  
Huîtres chaudes , sabayon parmesan.....8,5€

## Les Plats

Le poisson du jour (voir ardoise).....  
Le poisson entier au four (ardoise).....  
Thon snacké à la panko, petits pois carottes revisités et riz sauvage.....20€  
Saint Jacques , patate douce, granny smith et guacamole.....24€  
Homard canadien rôti, frites et salade.....42€  
1/2 homard canadien rôti, frites et salade.....24€  
Sole meunière , pomme de terre grenaille et pousses d'épinard.....36€  
Poulpe grillé, oignon, pleurotes, ail noir et riz sauvage .....24€  
Carpaccio de dorade, fraises, galanga et coco , frites.....20€  
Croquettes de crevettes grises et frites.....20€  
Entrecôte Simmental, beurre maître d'hôtel, pomme grenaille.....26€

## Les Desserts

Dessert du jour (voir ardoise).....  
Mousse au chocolat et noisettes torréfiées .....6,5€  
Assiette de fromages.....10€  
Café ou thé gourmand.....9€  
Tarte du moment.....8€  
Coupe colonel.....7€  
Irish coffee ou Digestif gourmand .....14€

