

## Nos Desserts

<b>Crème brûlée à la vanille de Bourbon</b> Caramelized vanilla cream with Bourbon vanilla .....	7,25
<b>Crêpes Suzette recette d'antan</b> Crepes with Grand-Marnier old-fashioned style .....	7,50
<b>Crêpes beurre sucre</b> Crepes with butter and sugar .....	5,60
<b>Crêpes chocolat</b> Crepes with chocolate .....	5,90
<b>Crêpes Chantilly</b> Crepes with whipped cream .....	5,90
<b>Pain perdu brioché et son caramel au beurre salé</b> Brioche-bread pudding with salted butter caramel .....	6,90
<b>Flan Parisien maison</b> Flan Parisien maison .....	6,50
<b>Tiramisu café</b> Coffee tiramisu .....	6,95
<b>Moelleux au chocolat, cœur coulant et sa crème anglaise</b> Mellow chocolate cake with melting heart and custard .....	8,25
<b>Mousse au chocolat maison</b> Homemade chocolate mousse .....	7,25
<b>Tarte au citron meringuée revisitée</b> Lemon tart chef's style .....	7,50
<b>Café gourmand</b> Muffin aux fruits rouges, cookies, brownie maison,, crème brûlée .....	7,90
Coffee with salted butter muffin with red fruits, cookies, homemade brownie, caramelized cream	
<b>Thé, Chocolat ou Grand café gourmand</b> Muffin aux fruits rouges, cookies, brownie maison, crème brûlée .....	9,00
Tea, Chocolate or tall coffee with salted butter muffin with red fruits, cookies, homemade brownie, caramelised cream	
<b>Sélection de fromages affinés</b> Camembert AOP, Fourme d'Amber au lait cru AOP, Saint-Nectaire au lait cru .....	8,00
Selection of matured cheeses – Camembert, Fourme d'Amber, Saint-Nectaire	
<b>Profiteroles au chocolat</b> 3 choux, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée, amandes .....	8,00
3 chocolate cream puffs with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds	
<b>Irish Coffee</b> Sucre de canne, whisky, café et crème fouettée Irish coffee with sugar cane, whisky, coffee and whipped cream .....	9,00
<b>Délice de chocolat blanc</b> sur biscuit feuillantine White chocolate delight on a feuillantine biscuit .....	9,00
<b>L'assiette de fruits frais de saison</b> et sa crème fermière The plate of fresh fruits with free-range cream .....	9,00

## Nos Glaces

<b>Coupe Parisienne</b> (3 boules au choix) .....	6,50	<b>Coupe Framboisier</b> .....	8,00
Vanille, café, chocolat, framboise, citron, fraise, bulgare (Yaourt), caramel au beurre salé		Glace vanille, glace framboise, coulis de framboises maison, crème fouettée et amandes	
3 scoops to select – Vanilla, coffee, chocolate, raspberry, lemon, strawberry, yoghurt, salted butter caramel		Vanilla and raspberry ice cream, homemade raspberry coulis, whipped cream, almonds	
<b>Coupe Nougatine</b> .....	8,00	<b>Coupe La Paix</b> .....	8,00
Glace vanille, nougatine maison, caramel au beurre salé, crème fouettée et amandes		Glace bulgare (Yaourt), concassé de cookies, sauce chocolat, crème fouettée et amandes	
Vanilla ice cream, homemade nougat, salted butter caramel, whipped cream, almonds		Yoghurt ice cream, crushed cookies, chocolate sauce, whipped cream, almonds	
<b>Coupe Douceur</b> .....	8,00	<b>Dame Blanche</b> .....	8,00
Glace vanille, cerises Amarena, crème fouettée et amandes		Glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée et amandes	
Vanilla ice cream, Amarena cherries, whipped cream, almonds		Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, almonds	
<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> .....	8,00	<b>La Bulgare</b> .....	8,00
Glace vanille, glace café ou chocolat, coulis de café maison ou sauce chocolat chaud, crème fouettée et amandes		Glace bulgare (Yaourt), miel, pistaches grillées, crème fouettée et amandes	
Vanilla and coffee or chocolate ice cream, homemade coffee coulis or chocolate sauce, whipped cream, almonds		Yoghurt ice cream, honey, grilled pistachios, whipped cream, almonds	
<b>Coupe Colonel</b> .....	10,00		
Sorbet citron, arrosé de vodka 4cl Lemon sorbet, 4cl vodka			

## Nos Digestifs 4cl

Get 27, Get 31, Baileys, Armagnac VSOP,	
Cognac Hennessy, Calvados VSOP, Poire Williams,	Gin Tanqueray, Rhum Zacapa (ambré),
Mirabelle, Grand-Marnier, Cointreau,	Vodka Belvedere, Calvados XO, Armagnac Laubade ...
Vodka Smirnoff, Tequila Camino .....	7,50

PRIX NETS EN EUROS

RENNES



RESTAURANT ■ BRASSERIE ■ FRUITS DE MER

7/7 Service continu midi/minuit  
Non stop 7 days a week catering



## les Apéritifs

Suze, Ricard ou Campari 4cl.....	4,00
Porto Blanc ou Rouge 4cl.....	5,50
Martini Blanc ou Rouge 4cl.....	4,00
Kir Vin Blanc 12cl.....	4,00
Kir Breton 12cl Crème de cassis et cidre.....	4,50
Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl.....	12,00
Coupe de Champagne Veuve Clicquot 12cl.....	14,00
Negroni 8cl Campari, Gin, Martini Rouge.....	8,00

## les Vins au verre

### Verre de Vin Blanc 12cl

Alsace AOP « Le S » Domaine Schlumberger.....	5,90
Chablis AOP Domaine Sebastien Dampf.....	8,40
Bordeaux Supérieur AOP « Château Landereau » Vignobles Baylet.....	4,40
Sancerre AOP Domaine Vacheron.....	8,50
Pouilly-Fumé AOP Domaine Les Chaumes.....	7,50
Pacherenc-du-vic-bilh Domaine Plaimont.....	6,90

### Verre de Vin Rosé 12cl

IGP de Méditerranée C'EST TROP'.....	4,40
AOP Côtes de Provence « Cuvée Grain de Glace ».....	5,65

### Verre de Vin Rouge 12cl

Bordeaux Supérieur AOP « Château Landereau » Vignobles Baylet.....	4,40
Chinon AOP « Domaine de La Noblaie » Manzagol-Billard.....	6,00
Côtes de Bordeaux AOP Blaye « Cuvée Exception ».....	5,90
Graves AOP « Château Brondelle » Vignobles Belloc.....	7,20
St-Chinian AOP « Château de Ciffre ».....	5,45
Alsace AOP « Pinot Noir » Domaine Schlumberger.....	7,50
Hautes Côtes de Nuits AOP « Dame Huguette » Albert Bichot.....	7,90

## le Champagne

	75cl	150cl	300cl
Moët & Chandon brut.....	70,00	160,00	356,00
Veuve Clicquot.....	80,00	180,00	390,00
Ruinart Blanc de Blancs.....	110,00		
Dom Pérignon.....	199,00		
Krug.....	229,00		

Les bouteilles de Champagne Rosé	75cl
Moët & Chandon brut.....	89,00
Veuve Clicquot.....	99,00
Krug.....	299,00

## les Whiskies

Cardhu 12 ans d'âge.....	8,50
Knockando 12 ans d'âge.....	8,50
Talisker Port Ruighe.....	8,50
Oban 14 ans d'âge.....	12,00
J&B.....	7,00

## les Cocktails

<b>Mojito Classic</b> .....	8,00
Rhum, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, limonade <i>Rum, mint leaves, lime, sugar cane, lemonade</i>	
<b>Mojito Champagne</b> .....	12,00
Rhum, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, Champagne <i>Rum, mint leaves, lime, sugar cane, Champagne</i>	
<b>Virgin Mojito</b> .....	7,00
Feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, limonade <i>Mint leaves, lime, sugar cane, lemonade</i>	
<b>Tequila Sunrise</b> .....	8,00
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine <i>Tequila, orange juice, grenadine</i>	
<b>Ti-Punch</b> .....	7,00
Rhum, citron vert, sucre de canne <i>Rum, lime, sugar cane</i>	
<b>Cocktail de jus de fruits</b> .....	6,00
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine <i>Orange and pineapple juices, grenadine</i>	
<b>Cin Fizz Maison</b> .....	8,00
Gin, jus de citron jaune, limonade <i>Gin, yellow lemon juice, lemonade</i>	
<b>Cocktail La Paix</b> .....	12,00
Champagne, cerise Amarena, crème de cerise <i>Champagne, Amarena cherry, cherry crème</i>	

<b>Margarita</b> .....	9,00
Tequila, Cointreau, jus de citron jaune <i>Tequila, Cointreau, yellow lemon juice</i>	
<b>Blue Lagoon Maison</b> .....	8,00
Vodka, Curaçao, citron vert, limonade <i>Vodka, Curaçao, lime, lemonade</i>	

## les Bières

<b>Loburg 5.7°</b> .....	33cl	50cl	4,60	6,90
Bière blonde Belge au goût subtil et désaltérant. <i>Light Belgian ale with a subtle taste to quench your thirst.</i>				
<b>Lefe blonde 6.6°</b> .....	5,10	7,90		
Saveurs subtiles. Nuances douces de vanille et de clous de girofle. <i>Subtle aromas, sweet vanilla and clover flavours.</i>				
<b>Hoegaarden blanche 4.9°</b> .....	4,70	7,10		
Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorces d'orange, de coriandre et d'épices. <i>Refreshing and light thanks to its unique mix of orange zests, coriander and spices.</i>				
<b>Duchesse Anne Triple 6.9°</b> .....	5,10	7,90		
Bière blonde Bretonne pur malt inspirée des bières d'abbaye. Triple belge. <i>Bière blonde Bretonne pur malt inspirée des bières d'abbaye Triple belge.</i>				

PRIX NETS EN EUROS

## Les Vins Blancs

BORDEAUX	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Bordeaux Supérieur AOP « Château Landereau » Vignobles Baylet.....	8,75	14,50	19,90	
Côtes de Bordeaux AOP « Cuvée Exception ».....	11,80	21,85	29,40	
BOURGOGNE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Pouilly-Fuissé AOP Domaine Albert Bichot.....	55,15	106,80		
Meursault AOP « Le Limozin » Domaine Buisson-Batault.....	67,00			
Petit Chablis AOP « Vibrant » Domaine La Chablisienne.....	12,75	23,50	32,25	
Saint-Romain AOP Domaine Germain.....	43,20			
Chassagne Montrachet AOP Domaine Larue.....	60,95			
Chablis AOP Domaine Sebastien Dampf.....	16,80	31,70	44,40	
Marsannay AOP Les Longeroies Fournier.....	54,95			
VALLÉE DE LA LOIRE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Sancerre AOP Domaine Vacheron.....	16,95	31,90	44,85	78,90
Quincy AOP « Quartz » Domaine Tatin.....	31,25			
Pouilly-Fumé AOP Domaine Les Chaumes.....	15,05	28,10	39,15	68,70
Menetou-Salon AOP Domaine Foucher.....	30,45			
Anjou AOP « Le M de Mulonnière ».....	12,25	22,50	30,75	
ALSACE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Alsace AOP « Pinot Gris » Domaine Schlumberger.....	10,95	19,90	26,85	
Alsace AOP « Pinot Blanc » Domaine Schlumberger.....	10,95	19,90	26,85	

## Les Vins Rosés

PROVENCE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
AOP Côtes de Provence « Cuvée Grain de Glace ».....	11,30	20,60	27,90	
AOP Côtes de Provence « Cuvée Malyse » Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St-Tropez.....	31,50			
IGP de Méditerranée C'EST TROP'.....	8,75	14,50	19,90	

## Les Vins Rouges

Nos Grands Crus	75cl	Magnum
Echezeaux Grand Cru « Domaine Nudant » 2011.....	180,00	
St-Emilion Grand Cru Classé AOP « Château Figeac » 2011.....	195,00	
St-Emilion Grand Cru Classé AOP « Château Angelus » 2007.....	389,00	
St Emilion Grand Cru AOP « La Dame Baladoz » 2009.....	43,50	
Pauillac Cru Classé AOP « Château Pichon Baron Longueville » 2007.....	199,00	
St-Julien AOP « Réserve de Léoville Barton » 2011.....	59,00	110,00
St-Julien AOP « Château Langoa Barton » 2008.....	88,50	
Margaux AOP « Château Haut-Breton Larigaudière » 2009.....	56,00	

LES BORDEAUX	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Bordeaux Supérieur AOP « Château Landereau » Vignobles Baylet.....	8,75	14,50	19,90	
Côtes de Bourg AOP « Château Haut-Guiraud » Vignobles Bonnet & Fils.....	29,25	54,90		
Graves AOP « Château Brondelle » Vignobles Belloc.....	14,40	26,80	37,20	
Pessac-Léognan AOP « Château D'Alix » Vignobles Belloc.....	40,25			
Côtes de Bordeaux AOP Blaye « Cuvée Exception ».....	12,95	23,90	32,85	
LA VALLÉE DE LA LOIRE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Saumur-Champigny AOP « Domaine des Roches » Thierry Germain.....	31,50			
Chinon AOP « Domaine de La Noblaie » Manzagol-Billard.....	12,20	22,40	30,60	52,90
Saumur-Champigny AOP « La Marginale » Thierry Germain.....	49,80			
LA VALLÉE DU RHÔNE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Crozes-Hermitage « Domaines des Entrefaux » Francois Tardy.....	31,60			
Collines Rhodaniennes IGP « Syrah » Vignes d'à Côté.....	11,40	20,80	28,20	
St-Joseph AOP « L'Amarybelle Vieilles Vignes » Yves Cuilleron.....	42,10	80,50		
Châteauneuf du Pape AOP « Les Lauzières » Laurent Tardieu.....	53,60			
Côte-Rotie AOP « Madinière » Yves Cuilleron.....	61,90	118,60		
LA BOURGOGNE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Hautes Côtes de Nuits AOP « Dame Huguette » Albert Bichot.....	15,80	29,60	41,40	79,80
Chassagne-Montrachet AOP Domaine Larue.....	53,30			
Pommard AOP « Clos des Ursulines Domaine du Pavillon » Albert Bichot.....	67,00	159,90		
LA PROVENCE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Côtes de Provence AOP « Coste Brulade » Cellier St-Sidoine.....	32,50			
LE LANGUEDOC-ROUSSILLON	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Pic St-Loup AOP « Les Déesses Muettes » Les Coteaux du Pic.....	28,30			
St-Chinian AOP « Château de Ciffre ».....	10,90	19,80	26,70	
ALSACE	Carafon 25cl	Carafon 50cl	75cl	Magnum
Alsace AOP « Pinot noir » Domaine Schlumberger.....	15,05	28,10	39,15	



— Menu des Halles 30,00 —

Le foie gras de canard cuit maison  
Homemade duck foie gras with toast  
Pressé de chair de crabe et son pain grillé  
Pressed crab meat with toast  
Assiette de l'écailler  
3 Huîtres Fines de Claire N°2,  
quart de crabe, bulots, bigorneaux, crevettes  
3 oysters n°2, quater crab, whelks, winkles, prawns  
Poêlon de 12 escargots de Bourgogne,  
beurre moussoux à l'ail doux  
Pan of 12 Burgundy snails with frothy butter and mild garlic

Bavette Black Angus,  
poêlée d'échalotes et pommes frites  
Black Angus flank pan-fried shallots with French fries  
Escalope de saumon plancha  
Fricassée de légumes, beurre Nantais  
Fillet of salmon grilled a la plancha  
with vegetable fricassée and Nantes butter  
Fricassée de ris de veau en cocotte, jus truffé  
Calf's sweetbread with truffle-flavoured gravy  
Risotto de Saint-Jacques et son jus de crustacés  
Saint-Jacques risotto with seafood gravy

Délice de chocolat blanc  
sur biscuit feuillantine  
White chocolate delight on a feuillantine biscuit  
Crêpes Suzette recette d'Antan  
Crepe with Grand-Marnier old-fashioned style  
Moelleux au chocolat,  
cœur coulant et sa crème anglaise  
Mellow chocolate cake with melting heart and custard  
Sélection de fromages affinés  
Camembert AOP, Fourme d'Ambert  
au lait cru AOP, Saint-Nectaire au lait cru  
Selection of matured cheeses - Camembert,  
Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire  
Café gourmand (2,00 suppl.)  
Coffee with mini desserts (+2,00)

— Menu Comptoir —

Servi uniquement le midi  
sauf les week-ends et les jours fériés  
Lunch only Monday to Friday excluding Bank Holidays

Entrée + Plat + Dessert 17,00  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12,90

Eau plate ou gazeuse (1/4 par pers.)  
Still or sparkling water 1/4L /person

Œufs durs mayonnaise maison  
Hard-boiled eggs with mayonnaise homemade  
Terrine de campagne maison et ses condiments  
Homemade country terrine with condiments  
6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
Baie du Mont St-Michel (3,00 suppl.)  
6 oysters n°2 from St Michel Mount (+3,00)  
Cassolette de bulots, mayonnaise  
Casserole of whelks with mayonnaise

Plat du Jour Dish of the day  
Cocotte de joues de porc rôties  
pommes Salardaises, sauce poivre  
Cocotte de joues de porc rôties sauteed potatoes, pepper sauce  
Tajine de poissons, saumon et cabillaud  
Tajine de poissons, saumon et cabillaud

Flan Parisien maison  
Flan Parisien maison  
Mousse au chocolat maison  
Homemade chocolate mousse  
Café gourmand (2,00 suppl.)  
Coffee with mini desserts (+2,00)

Les Menus ne sont plus servis  
de 14h00 à 19h00  
et de 23h00 à minuit

— Menu Bistro —

Entrée + Plat + Dessert 22,90  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18,50

Soupe de poissons et ses garnitures  
Fish soup with side dish  
Rillettes de saumon et son pain grillé  
Rillettes de saumon with toast  
Boudin noir maison et sa compotée de pommes  
Homemade black pudding with apple compote  
6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
Baie du Mont St-Michel (3,00 suppl.)  
6 oysters n°2 from Mont St-Michel (+3,00)

Hamburger, pommes frites  
Steak haché bœuf Black Angus, tomate,  
salade, fromage comté et cheddar  
Beef burger with tomato, green salad,  
Comté and cheddar cheeses and French fries  
Poêlée de seiches provençale et ses pâtes linguines  
seiches, ail, poivrons et courgettes  
Pan-fried cuttlefish with provençal style and cuttlefish  
linguine pasta, garlic, pepper and zucchini  
Cocotte de lieu jaune et son jus de crustacés  
Casserole of lieu jaune with seafood gravy  
Cuisse de canard maison pommes Sarladaises  
Cuisse de canard homemade with sauteed potatoes

Tiramisu café  
Coffee tiramisu

Tartelette au citron revisitée  
Lemon tartlet chef's style  
Crème brûlée à la vanille de Bourbon  
Caramelized vanilla cream with Bourbon vanilla  
Café gourmand (2,00 suppl.)  
Coffee with mini desserts (+2,00)

Pour tout changement de dessert dans les  
menus, un supplément de 4,00 sera facturé.

Les Plats des Presqu'Grands

(Enfant - de 12 ans) 12,00€

Poulet fermier de Janzé Free-range chicken  
ou Saumon beurre Nantais Salmon with Nantes butter  
ou Steak haché Black Angus Minced steak  
Garniture au choix :  
Frites, écrasé de pommes de terre ou riz pilaf  
Side dish of your choice : French fries, mashed potatoes or pilaf rice  
Mousse au chocolat maison Homemade chocolate mousse  
ou Glace 2 boules 2 scoops ice cream

PRIX NETS EN EUROS

Nos Entrées

Foie gras de canard cuit maison et son pain grillé..... Homemade duck foie gras with toast	14,90
Sardines millesimées et son pain aillé ..... Sardines millesimées with garlic toast	15,00
Œufs durs mayonnaise maison..... Hard-boiled eggs with mayonnaise homemade	6,90
Tartare de saumon coupé au couteau ..... Tartare de saumon coupé au couteau	13,50
La tomate, mozzarella «Burrata» salade, tomate, mozzarella «Burrata» ..... Green salad, tomatoe, mozzarella «Burrata»	13,90
Poêlon de 12 escargots de Bourgogne, beurre moussoux à l'ail doux..... Pan of 12 Burgundy snails with frothy butter and mild garlic	12,60
La planche de jambon Serrano 9 mois d'affinage 200gr..... La planche de jambon Serrano 9 mois d'affinage (200gr)	12,00
Soupe de poissons et ses garnitures..... Fish soup with side dish	11,50
Pressé de chair de crabes et son pain grillé..... Pressed crab meat with toast	14,50
Terrine de campagne maison et ses condiments..... Homemade country terrine with condiments	8,50
Boudin noir maison et sa compotée de pommes..... Homemade black pudding with apple compote	8,90

Nos Salades Gourmandes

Salade Landaise.....	15,95
Émincé de magret fumé, foie gras sur toast, gésiers de canard confits Smoked shreds of duck breast, foie gras on toast, confit duck gizzards	
Salade César.....	14,50
Émincé de poulet fermier de Janzé, anchois fumés, copeaux parmesan, croûtons à l'ail Free-range chicken slices à la Janzé, smoked anchovies, shavings of parmesan, garlic croutons	
Salade de Crottins de Chavignol.....	14,90
Crottins de Chavignol rôtis à l'huile d'olive et ses petits grains de cumin Goat cheese roasted in olive oil with cumin seeds	
Salade Niçoise.....	16,90
Col de thon, filets d'anchois fumés, émincé de poivrons, haricots verts, artichaut tige, olives noires, œuf Tuna fillet, smoked anchovy filets, pepper shreds, French beans, artichoke, black olives, egg	
Salade Végétarienne.....	14,95
Tomates d'Antan, feta, semoule, avocat, concombre et feuilles de menthe Tomatoes old-fashioned style, feta, semoule, avocado, concombre with mint leaves	
Salade Gourmande.....	19,90
Langoustines, col de thon, filets d'anchois fumés, poulpe, légumes (poivrons, courgettes grillées et tomates d'Antan) Scampi, tuna fillet, smoked anchovy filets, octopus, vegetable (pepper, grilled zucchini and tomatoes old-fashioned style)	

Nos Huîtres et Crustacés

Les Huîtres Fines de Claire N°2 - Baie du Mont St-Michel  
(Riche en vitamines B12, A et D, acides gras, Oméga 3)

6 Huîtres N°2 6 oysters N°2.....	9,75
9 Huîtres N°2 9 oysters N°2.....	14,60
12 Huîtres N°2 12 oysters N°2.....	19,50
Homard froid mayonnaise (Provenance des côtes Européennes) Lobster mayonnaise (from E.U.) Demi Half.....	25,00
Entier Whole.....	49,00
Crevettes roses (env. 300gr) Prawns (approx. 300gr).....	11,50
Cassolette de bulots Dishful of whelks.....	9,50
Assiette de bigorneaux Plateful of winkles.....	9,50
Tourteau (la pièce 600/800gr) King crab (per item 600/800gr).....	15,00
Buisson de langoustines (env. 300gr) Assortment of scampi (approx.300gr).....	22,00

PRIX NETS EN EUROS



## Nos Poissons

<b>Brochette grillée de la mer</b> Saint-Jacques, saumon, gambas, risotto crémeux et son jus de crustacés .....	22,90
<i>Brochette Grilled seafood skewer – scallops, salmon, king prawns, creamy risotto and seafood gravy</i>	
<b>Sole meunière</b> (400 à 600gr) écrasé de pommes de terre, beurre noisette .....	34,00
<i>Sole Dover sole 400 - 600g with potatoes mash, hazelnut butter</i>	
<b>Choucroute de la mer</b> .....	19,90
<i>Saint-Jacques, crevettes roses, saumon et dos de cabillaud fumé, pommes vapeur et beurre Nantais</i> <i>Seafood sauerkraut with scallops, prawns, salmon and smoked cod-fish loin, steamed potatoes and Nantes butter</i>	
<b>Poêlée de seiches provençale et ses pâtes linguines</b> seiches, ail, poivrons et courgettes.....	15,90
<i>Pan-fried cuttlefish with provencal style and cuttlefish linguine pasta, garlic, pepper et zucchini</i>	
<b>Escalope de saumon plancha</b> fricassée de légumes et beurre Nantais .....	15,90
<i>Fillet of salmon grilled a la plancha with vegetable fricassee and Nantes butter</i>	
<b>Risotto de Saint-Jacques</b> et son jus de crustacés .....	18,90
<i>Saint-Jacques risotto with seafood gravy</i>	
<b>Homard rôti au beurre Nantais</b> (Provenance des côtes Européennes) <i>Homard Roasted lobster (from E.U.) with Nantes butter</i>	
Demi <i>Half</i> .....	25,00
Entier <i>Whole</i> .....	49,00
<b>Cocotte de lieu jaune</b> et son jus de crustacés .....	15,90
<i>Casserole of lieu jaune with seafood gravy</i>	
<b>Fish and Chips de cabillaud maison</b> cabillaud frit, sauce tartare .....	16,50
<i>Home-made Fish and Chips fried cod, tartar sauce</i>	

## Nos Viandes

 <b>Entrecôte Black Angus</b> (env. 350gr) pommes frites.....	25,00
<i>Rib steak Black Angus (approx. 350gr) with French fries</i>	
<b>Bavette Black Angus</b> (env. 220gr) poêlée d'échalotes, pommes frites.....	15,90
<i>Black Angus flank (approx. 220gr) pan-fried shallots with French fries</i>	
<b>Tartare Charolais</b> (env. 200gr) pommes frites.....	16,90
<i>Tartare of Charolais steak (approx. 200gr) with French fries</i>	
<b>Magret de canard entier</b> (env. 380gr) sauce poivre, pommes grenailles.....	19,90
<i>Whole duck breast (approx. 380gr) with pepper sauce and mini potatoes</i>	
<b>Carré d'agneu 8 côtes, jus de thym et romarin</b> pommes Sarladaises .....	29,90
<i>8-rib rack of lamb, thyme and rosemary gravy with sauteed potatoes</i>	
<b>Steak haché Charolais maison</b> (env. 250gr) œuf à cheval, pommes frites .....	14,00
<i>Home-made Charolais beefburger (approx. 250gr) topped with fried egg with French fries</i>	

Sauces au choix : Béarnaise, Poivre, Gorgonzola, Tartare - Toutes nos Viandes Bovines sont d'Origine UE.  
*Sauces to select : Bearnaise, Pepper, Gorgonzola, Tartar - All our beef meats are of EU.*

## Nos Incontournables

<b>Poulet de Janzé rôti «du jour»</b> frites maison.....	14,90
<i>Poulet de Janzé rôti «du jour» with French fries</i>	
<b>Fricassée de ris de veau en cocotte</b> jus truffé, pommes grenailles .....	22,90
<i>Casserole of calf's sweetbread with truffle gravy and mini potatoes</i>	
<b>Demi-jarret braisé</b> pommes Sarladaises .....	15,90
<i>Half pork shin braised with sauteed potatoes</i>	
 <b>Accompagné d'une Leffe blonde 33cl</b> .....	5,10
<i>Served with a light Leffe ale 33cl</i>	
<b>Hamburger</b> pommes frites (steak haché Black Angus, tomate, salade, fromage Comté et cheddar).....	15,90
<i>Beef burger Black Angus with tomato green salad, Comté cheese and cheddar with French fries</i>	
<b>Cuisse de canard maison</b> pommes Sarladaises .....	15,95
<i>Cuisse de canard homemade with sauteed potatoes</i>	
<b>Côtes de porc fermière Label Rouge</b> sauce charcutière, écrasé de pommes de terre .....	15,95
<i>Côtes de porc fermière Label Rouge sauce charcutière, with potatoes mash</i>	

PRIX NETS EN EUROS

## Nos Plateaux de Fruits de Mer

### PLATEAU ROYAL 2/3 personnes

129,90

1 homard entier, 2 tourteaux, 12 crevettes,  
12 langoustines, 12 huîtres N°2, bulots, bigorneaux

*1 whole lobster, 2 king crabs, 12 prawns, 12 scampi,  
12 oysters n°2, whelks, winkles*

### PLATEAU LA PAIX 2/3 personnes

89,90

2 tourteaux, 12 crevettes, 12 langoustines,  
12 huîtres N°2, bulots, bigorneaux

*2 king crabs, 12 prawns, 12 scampi,  
12 oysters n°2, whelks, winkles*

### PLATEAU DE LA RÉPUBLIQUE

59,90

1 tourteau, 12 crevettes, 9 langoustines,  
9 huîtres N°2, bulots, bigorneaux

*1 king crab, 12 prawns, 9 scampi,  
9 oysters n°2, whelks, winkles*

### PLATEAU DES QUAIS

39,90

1 tourteau, 12 crevettes, 6 langoustines,  
6 huîtres N°2, bulots, bigorneaux

*1 king crab, 12 prawns, 6 scampi,  
6 oysters n°2, whelks, winkles*

### PLATEAU DU MAREYEUR

22,90

1/2 tourteau, 6 crevettes, 3 langoustines,  
bulots, bigorneaux

*1/2 king crab, 6 prawns, 3 scampi,  
whelks, winkles*

Pensez à réserver  
vos plateaux à emporter



La mer a ses caprices, certains produits peuvent arriver à manquer...

PRIX NETS EN EUROS