

Les entrées

<i>La coquille Saint-Jacques gratinée</i> avec champignons et emmenthal	7.20
<i>La soupe de poisson</i> servie avec emmenthal, rouille et croutons	5.70
<i>Le Carpaccio de saumon</i> Fines tranches de saumon marinés à l'huile d'olive et citron	7.20
<i>Le Carpaccio de boeuf</i> Fines tranche de bœuf marinées	7.20
<i>Le saumon fumé</i> et son pain nordique	7.20
<i>La mousseline de homard</i> sauce au champagne	7.20
<i>Les croquettes de crevettes grises</i> et leur salade	7.50
<i>La terrine aux Saint-Jacques</i>	4.40
<i>La pâté de campagne</i>	4.40
<i>La poêlée de queues de crevettes et de saint-jacques en persillade</i> sur son lit de salade	7.90
<i>Le duo de tartare saumon et tomate</i>	5.70
<i>Le duo de nems de dinde</i> Servis avec une sauce nuoc-mâm	5.90

Les salades

<i>La salade tropicale</i>	9.90
Salade, tomates cerises, cœurs de palmier, carottes jaunes, concombres, crevettes, jus d'agrume....	
<i>La salade niçoise</i>	10.90
Salade, riz, thon, olives, ...	
<i>La salade de risoni à la niçoise</i>	11.50
Salade, pâtes risoni, thon, tomates, poivrons, basilic.....	
<i>La double tomate aux crevettes grises</i>	14.90
servie avec salade et frites	
<i>La salade campagnarde</i>	11.80
Salade, tomates, pommes de terre, jambon, œufs, cornichons...	
<i>La salade végétarienne</i>	9.90
Salade, pâtes, crudités, légumes du moment	

Les fruits de mer

<i>Les huitres</i>	Les 6: 7.90 Les 12: 14.80
<i>L'assiette de fruits de mer*</i>	13.70
2 huitres, bulots, crevettes roses et grises	
<i>Le demi-tourteau mayonnaise*</i>	7.40
<i>L'assiette de bulots mayonnaise*</i>	7.40
<i>L'assiette de crevettes grises entières*</i>	7.40
<i>L'assiette de crevettes roses entières</i>	5.80
<i>Le plateau de fruits de mer*</i>	Par personne 27.50
6 huitres, crevettes grises et roses, bulots, black-tiger, 1/2 tourteau, langoustines, scampis... servi avec sauces, pain de seigle et beurre	

* disponibles sans réservation en saison

Les spécialités de poissons

La pêche du jour

Voir l'ardoise

Le filet de saumon vapeur

Plat minceur, accompagnement au choix

10.90

La bouillabaisse maison

marmite de poissons façon bouillabaisse, servi avec rouille, croutons et gruyère

15.80

La sole meunière

le plat des gourmets

19.50

L'aile de raie

une grosse aile de raie (400 à 700 g) cuite au court-bouillon, servie avec un beurre noisette et des câpres

15.80

La choucroute de la mer

de la choucroute, du poisson blanc, du poisson fumé, du saumon, des moules, des crevettes et une sauce beurre blanc au milieu

15.80

La poêlée de Saint-Jacques

noix de St-jacques poêlée, flambées au whisky servies sur un lit de pâtes et nappée d'une sauce crémée

15.80

Le filet de bar à l'unilatéral

Cuit sur la peau à l'huile d'olive

13.70

Le rizotto marin

Rizotto cuisiné avec champignons, et poissons fumés.....délicieux

12.80

La paella maison

Sur réservation le soir exclusivement minimum 2 personnes

18.50
Par pers

Les moules

Les moules marinières

Des moules, des oignons, du céleri, du vin blanc et quelques épices

11.70

Le pot de moules marinière géant

Environ 1.8 kilo

20.90

Les moules à l'Aveyronnaise

servies avec une délicieuse sauce au roquefort

12.90

Les moules à la crème

marinières agrémentées d'une crème légère

12.50

Les moules à la crème d'ail

servies avec une crème d'ail bien parfumée

12.90

Les moules à la catalane

pour les amateurs de sensations fortes...

une sauce tomatée, agrémentée d'ail et de piment d'Espelette

12.90

Les viandes, pâtes et plats cuisinés

La bavette à l'échalote (ou nature)

Une pièce de 200g environ servie avec une sauce échalote et des frites

11.60

La côte à l'os

450g environ servie avec béarnaise et frites

17.50

Les rognons de veau

cuisinés en sauce moutarde et champignons

10.90

Les ravioles farcies au saumon

servies avec une sauce crémée au saumon

12.90

Les tagliatelles à la Bolognese

10.90

Les menus

Menu Voile Bleue

19.90 €

*Une entrée au choix dans la carte**

*(huîtres x6 sup:2€, par12 sup 6€, assiette de fruits de mer sup 6€)

+

*Un plat au choix dans la carte**

*(aile de raie, choucroute Côte à l'os,
Bouillabaisse et Poêlée de st-jacques sup 3.50€)

*(sole meunière et moule géante sup 7€)
sauf plateau fruits de mer

+

Un dessert

Dessert du jour, crème brûlée, mousse au chocolat, tarte
ou dessert à la carte avec supplément

La formule escale

12.90 €

Pâté de campagne
ou
Terrine aux Saint-Jacques
+
Moules marinières-frites
ou
Filet de saumon
ou
Poisson du jour
ou
Tagliatelles à la Bolognese

Menu du moussaillon

6.50 €

Moules marinières-frites
ou
Steak haché
ou
Filet de saumon
ou
saucisses
+
1 petit pot de glace
ou
1 mousse au chocolat
+
1 surprise

Les vins rouges

75 cl 37,5cl

Val de Loire

<i>AOC</i>	<i>St Nicolas de Bourgueil - Les Javeaux</i>	16,90	9.60
<i>AOC</i>	<i>Saumur Champigny - les valençenets</i>	15.70	
	<i>Chinon -Domaine de la Semellerie</i>	15.80	

Vallée du Rhône

<i>AOC</i>	<i>Côte du Rhône - Les Magérans</i>	13,90	8.90
------------	-------------------------------------	-------	------

Vin de Pays D'Oc

<i>AOC</i>	<i>Merlot "Les Albriaires"</i>	12.90	
------------	--------------------------------	-------	--

Bordeaux

<i>AOC</i>	<i>Bordeaux Château Le Bos</i>	12,50	
<i>AOC</i>	<i>Château Jonquet - Côte de Bourg</i>	15,30	8.90
<i>AOC</i>	<i>Première Côtes de Blaye -château Vieux Charron</i>	14,80	9.50
<i>AOC</i>	<i>Lussac St Emilion -chateau La Rose Perruchon</i>	18.50	
<i>AOC</i>	<i>Château Coutelin-Merville St Estéphe Cru Bourgeois</i>	35,50	
<i>AOC</i>	<i>Saint-Emilion Grand cru -Baron de boutisse</i>	24.20	

Les vins blancs

75 cl

37,5cl

Val de Loire

ADC Menetou Salon - Vignoble Fraiseau-

20.90

ADC Muscadet sur lie Les Donelières

14.90

9.20

ADC Sancerre - Les Vignobles Maison Saget

24.50

16.90

ADC Touraine Sauvignon - Les Buttelières

13.50

Alsace

ADC Alsace Riesling Hanskeller

16.80

12.50

ADC Alsace Gewurztraminer Hanskeller

19.90

Bourgogne

ADC Petit Chablis - domaine du Chardonnay

25.40

ADC Meursault Du Château De Meursault

49.70

ADC Puligny-Montrachet Du Château de Meursault

49.90

Bordeaux

ADC Entre deux Mers - Château Haut Pougnan

13.50

Languedoc - Roussillon

ADC Limoux Toques et Clochers Terroir Océanique

27.50

Vin de Pays D'Oc

Chardonnay "Les Albriaires"

12.90

Fortan

10.90

Le moulin de verdillon vin de pays du var

10.90

Les vins rosés

	75 cl	37,5cl
<u>Vin de pays d'oc</u>		
<i>Vin de pays du Var -Domaine du moulin de Verdillon-</i>	12.90	
<u>Provence</u>		
<i>ACC Côtés de provence -Mas Fleurey-</i>	15.90	9.70
<i>ACC Anjou Rosé de Loir -Bonhomme-</i>	14.50	

Les vins en pichet

	14 cl	25 cl	50 cl
<u>Rouge</u>			
<i>Gamay - Les Maslourels - Vin de Pays Du Comté De Tolosan</i>	2.00	3.90	7.60
<u>Blanc</u>			
<i>Sauvignon - Les Maslourels - Vin de Pays D'oc</i>	2.00	3.90	7.60
<u>Rosé</u>			
<i>Gris De Grenache - Les Maslourels - Vin de Pays D'oc</i>	2.00	3.90	7.60

Les Champagnes

<i>Delcourt (75cl)</i>	35.00
<i>Nicolas Feuillatte Cuvée Particuliere (75cl)</i>	39.00
<i>La coupe de champagne Delcourt (12cl)</i>	6.90

Les bières

Pressions

<i>Bel Pils 5° (galopin)</i>	12cl	1,70
<i>Bel Pils 5°</i>	25cl	2,70
<i>Bel Pils 5°</i>	50cl	4,80
<i>Maredsous 6°</i>	25cl	3,50
<i>Maredsous 6°</i>	50cl	5,90
<i>Panaché</i>	25cl	2,70

Bouteilles

<i>Maredsous triple 10°</i>	33cl	4,70
<i>Maredsous brune 8°</i>	33cl	4,70
<i>Duvel 8.5°</i>	33cl	4,50
<i>Duvel 8.5°</i>	75cl	9,90
<i>Edelweiss bière blanche 5°</i>	25cl	3,40
<i>Mc Chouffe 8° (brune)</i>	75cl	9,50
<i>La Chouffe 8° (blonde)</i>	75cl	7,90
<i>Heineken 5°</i>	33cl	2,90
<i>Leffe brune 6.5°</i>	33cl	3,90
<i>Delirium tremens 9°</i>	25cl	4,70
<i>Amstel free (sans alcool)</i>	25cl	2,80

cidre

<i>Cidre bouteille</i>	25cl	2,90
------------------------	------	------

Les alcools

<i>Cognac</i>	4cl	3,60
<i>Manzana</i>	4cl	3,60
<i>Armagnac</i>	4cl	3,60
<i>Calvados</i>	4cl	3,60
<i>Get 27</i>	4cl	3,60
<i>Bayleys</i>	4cl	3,60
<i>Grand marnier</i>	4cl	4,50
<i>Genièvre</i>	4cl	3,50
<i>Poire Williams</i>	4cl	4,50
<i>Fleur de bière</i>	4cl	3,60
<i>Malibu</i>	4cl	3,60

Les boissons chaudes

<i>Café expresso</i>	1,70
<i>Café crème</i>	1,70
<i>Grand café</i>	2,50
<i>Grand crème</i>	2,50
<i>Décaféiné</i>	1,80
<i>Grand décaféiné</i>	2,60
<i>Chocolat chaud</i>	2,50
<i>Thé (lipton yellow,, earl grey, menthe, caramel, citron...)</i>	2,50
<i>Capuccino</i>	2,90
<i>Chocolat viennois</i>	2,90
<i>Infusion (verveine-menthe, tilleuil, fruits rouges)</i>	2,50

Mais aussi

<i>Irish coffee (whisky, café, chantilly)</i>	6,90
<i>French coffee (cognac, café chantilly)</i>	6,90
<i>Russian coffee (vodka, café, chantilly)</i>	6,90
<i>Marnissimo (Gd marnier, café, chantilly)</i>	6,90

Les sans alcools

<i>Jus de fruits</i> (orange, pamplemousse, ananas, tomate, abricot, raisin, pomme...)	25cl	2,80
<i>Eau au sirop</i> (menthe, citron, fraise, grenadine, violette)	25cl	1,70
<i>Coca cola,</i>	33cl	2,90
<i>Coca zero</i>	33cl	2,90
<i>Coca cola light</i>	33cl	2,90
<i>Schweppes (tonic ou agrumes)</i>	25cl	2,90
<i>Fanta (orange ou citron)</i>	33cl	2,90
<i>Orangina</i>	25cl	2,90
<i>Sprite</i>	33cl	2,90
<i>Ice tea</i>	25cl	2,90
<i>Limonade blanche</i>	25cl	1,60
<i>Diabolo</i>	25cl	2,00

Les eaux

<i>Eau minérale (plate ou pétillante)</i>	25cl	2,00
<i>Erian</i>	50cl	2,60
<i>Erian</i>	100cl	3,90
<i>Badoit</i>	50cl	3,20
<i>Badoit</i>	100cl	4,20
<i>Perrier</i>	33cl	2,60

Les apéritifs

<i>Pastis, Ricard</i>	2Cl	2,80
<i>Martini rouge ou blanc</i>	5Cl	2,80
<i>Porto rouge ou blanc</i>	5Cl	2,80
<i>Suze</i>	5Cl	2,80
<i>Muscat</i>	5Cl	2,50
<i>Américano Maison</i>	6 Cl	4.70
<i>Ti'punch</i>	6Cl	3.50
<i>Picon bière ou vin blanc</i>	15Cl	3,90
<i>Picon Mousseux</i>	15Cl	4,50
<i>Vodka</i>	5Cl	3,50
<i>Gin</i>	5Cl	3,50
<i>Malibu</i>	4Cl	3.60
<i>Pisang</i>	5Cl	3,50
<i>Kir vin blanc Mûre, Cassis, Pêche</i>	12Cl	2,50
<i>Kir princier (pétillant) Mûre, Cassis, Pêche</i>	12Cl	3,90
<i>Coupe de champagne</i>	12Cl	6.90
<i>Coupe de vin mousseux</i>	12Cl	3,90
<u>Les Sans alcools</u>		
<i>Palermo (sans alcool)</i>	5Cl	2.70
<i>Pacifié (sans alcool)</i>	2Cl	2.70
<u>Les whiskies</u>		
<i>Clan Campbell baby</i>	2Cl	2.90
<i>Clan Campbell</i>	4Cl	3.90
<i>J.B.</i>	4Cl	4.50
<i>Jameson</i>	4Cl	4.90
<i>Chivas Regal</i>	4Cl	5.80