

LA GRANDE BRASSERIE

LES ENTREES

Saumon fumé, par nos soins au bois de hêtre	11,20€
Tomates mozzarella basilic	8,90€
L'assiette de 13 crevettes roses	9,90€
L'assiette de jambon Serrano	9,90€
Carpaccio de boeuf fines tranches de boeuf cru, marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	9,50€
Nems de poulet Asia	9,50€
Foie gras de canard maison toasts, confiture de figues	14,80€
Tartare de saumon	13,50€
Croustillant de chèvre	9,50€
Assiette de la mer 3 huîtres creuses de la Baie, 5 crevettes, saumon fumé	14,80€

LES GRANDES SALADES

Salade de chèvre chaud et magret fumé	12,20€
Salade, toasts de chèvre, tomates confites, magret de canard fumé	
Salade de crevettes grillées à la plancha et poivrons marinés	13,80€
Salade de St-Jacques et crevettes	16,80€
Salade, noix de St-Jacques et crevettes poêlées, tomates confites, croustillant de lard	
Salade de poulet au citron et parmesan	12,80€

LES MOULES

Afin de conserver leur chaleur
 et toute leur saveur, nos moules
 sont servies en cocottes individuelles
 d'environ 800 grammes



Moules Marinières, frites	14,50€
Moules à la crème, frites	15,50€
Moules au curry, frites	15,80€

Saison des moules :
 mi juin à fin décembre

LES BURGERS

steak haché maison 150gr,
 pain du boulanger

Burger maison traditionnel, frites salade	15,80€
Burger maison Bacon Raclette, frites salade	16,80€

LES POISSONS

Poêlée de Saint-Jacques au beurre salé	22,00€
Choucroute du Pêcheur saumon, cabillaud, haddock, choucroute, pommes de terre, crevettes, beurre blanc	24,00€
Filet de Saint-Pierre à la plancha beurre blanc à la vanille	22,00€
Filet de cabillaud sauce vierge	19,50€
Pavé de saumon au basilic	18,50€
Aile de raie aux câpres	16,50€
Tartare de saumon, frites	17,50€

LES HUITRES

Huitres creuses
 de la Baie n°3

Les 6	9,50€
Les 9	14,20€
Les 12	18,90€

LES PATES

Tagliatelles Carbonara tagliatelles, crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf	12,50€
Tagliatelles Sicilienne tagliatelles, sauce crème parfumée au marsala, champignons, émincé de jambon Serrano	13,50€
Tagliatelles au Saumon tagliatelles, saumon fumé, crème fraîche, aneth	14,50€
Tagliatelles aux Saint-Jacques	16,90€
Lasagnes Bolognaises accompagnées d'une salade verte	14,20€

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec une petite salade
 aux noix et sont garnies de grosses frites.

Entrecôte XL (350 gr environ) sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	21,80€
Bavette d'aloiau sauce vigneronne	15,20€
Pavé de rumsteck (260 gr environ) sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	17,20€
Brochette de boeuf (260 gr environ) sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	17,80€
Escalope Normande escalope de volaille, champignons frais, crème fraîche	13,50€
Magret de canard sauce miel balsamique	22,00€
Tartare de boeuf servi avec frites	17,00€
Carpaccio de boeuf, frites fines tranches de boeuf cru marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	13,00€

MENU à 28,00€

Nems de poulet Asia ou Assiette de la mer (3 huîtres, 5 crevettes roses, saumon fumé) ou Croustillant de chèvre - Pavé de saumon au basilic ou Aile de raie aux câpres ou Bavette d'aloiau sauce vigneronne - Tarte au citron meringuée ou Kouign Amann, caramel au beurre salé ou Glace 2 boules au choix

MENU à 32,50€

6 Huîtres creuses de la Baie de St-Cast ou Foie gras de canard maison, toasts, confiture de figues ou Tartare de Saumon - Entrecôte grillée (280 gr) ou Filet de cabillaud, sauce vierge ou Poêlée de Saint-Jacques au beurre salé - Dessert au choix à la carte
--

FORMULE ENFANT 9,80€

Réservée aux enfants de - de 12ans
Mini pizza (tomate, jambon, mozzarella) ou Steak haché, frites ou Nuggets de poulet, frites - 1 boule de glace (1 parfum au choix) - 1 boisson au choix (jus d'orange, Coca-Cola, Ice Tea, jus de pomme, diabolo, sirop à l'eau)
Sucette (pour les enfants sages)

Les menus sont fixes,
 tout changement
 de la composition
 d'un menu entraîne
 la facturation à la carte.

Pâte fraîche du
 jour au sel de
 Guérande,
 pétrie chaque
 jour dans notre
 restaurant

LES PIZZAS

LES SPÉCIALES

Savojarde tomate, mozzarella, lardons, reblochon, crème	12,90€
Montagnarde tomate, mozzarella, jambon Serrano, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, crème	13,20€
Campagnarde tomate, mozzarella, champignons, lardons, oeuf, crème, oignons	13,20€
Déesse de la Mer tomate, mozzarella, Saint-Jacques, saumon, crevettes, fondue de poireaux, crème, citron	16,80€
Casa tomate, mozzarella, jambon Serrano, oignons, oeuf	12,60€
Gourmande tomate, mozzarella, chorizo, viande hachée, crème, oignons	13,20€
Forestière tomate, mozzarella, lardons, champignons, artichauts	12,60€
Périgourdine tomate, mozzarella, chèvre, magret de canard fumé, pignons de pin, olives	13,20€
4 saisons tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, câpres, olives, anchois	13,20€
Pollo tomate, mozzarella, émincé de poulet, champignons, poivrons, crème	13,20€
Végétarienne tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, artichauts, olives	12,80€
Kebab tomate, mozzarella, oignons, viande kebab, sauce kebab	13,20€

1 seul changement accepté

LES CLASSIQUES

Margarita tomate, mozzarella, oeuf	8,90€
Reine tomate, mozzarella, jambon, oeuf	10,00€
Régina tomate, mozzarella, jambon, champignons	10,00€
Calzone (chausson) tomate, mozzarella, jambon, oeuf, crème	13,00€
4 Fromages tomate, mozzarella, chèvre, emmental, gorgonzola	13,00€
Orientale tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade	13,20€
Saumon tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, crème	14,00€

Pour accompagner votre pizza,
 nous vous suggérons notre salade verte, c'est la garantie d'un repas complet et équilibré

Salade verte aux noix	3,00€
Supplément ingrédient pizza	1,00€
Supplément saumon ou Saint-Jacques ou crevettes	3,50€

Assiette de fromages	7,00€
----------------------	-------

LES DESSERTS

Crème brûlée	6,50€
Moelleux au chocolat	6,50€
Mousse au chocolat	5,90€
Brownie crème anglaise, glace vanille gousse	5,00€
Île flottante	5,50€
Tiramisu	6,20€
Kouign Amann et son caramel au beurre salé	6,50€
Profiteroles chocolat chaud et chantilly	7,50€
Nougat glacé coulis de framboise	7,00€
Fromage blanc (Ferme de la Renaudais)	4,00€
Tarte tatin glace vanille gousse	6,40€
Tarte au citron meringuée	6,40€
Baba au rhum chantilly, glace vanille	6,30€
Café Gourmand	8,50€
Thé Gourmand	9,00€
Déca Gourmand	8,60€
Chocolat chaud Gourmand	9,00€

LES GLACES

Nos glaces nous sont préparées par l'artisan glacier Éric Elie

LES SPÉCIALES

CASA glaces vanille, cookies, cannelle, noisettes entières, sauce caramel, chantilly	7,90€
AMÉRICAINNE glaces cookies, vanille, caramel au beurre salé, noix de pécan, sirop d'érable, chantilly	7,90€
LA GRANDE BRASSERIE glaces palet breton, spéculoos, caramel au beurre salé, brisures de spéculoos, sauce caramel au beurre salé, chantilly	7,90€
L'EXOTIQUE sorbets framboise, mangue, passion, coulis exotique, chantilly	7,50€
Dame Blanche	7,50€
Chocolat ou Café Liégeois	7,50€
Banana Split	8,50€
Pêche Melba	7,50€
Colonel	8,00€

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS EN COUPE

Coupe 2 boules : 4,90€ / 3 boules : 5,90€
Supplément chantilly : 1,30€

Crèmes glacées : Vanille, chocolat, café,
 menthe-chocolat, caramel au beurre salé, cookies,
 cannelle, rhum-raïsins, palet breton, spéculoos,
 noix de coco, pistache
 Sorbets : Fraise, framboise, citron, mangue, passion

BOUTEILLES DE VIN

ROUGES	37,5 cl	75 cl
SUD OUEST		
Côtes de Gascogne « Domaine de Bordes » IGP		19,90€
RHÔNE		
Côtes du Rhône « Saint Esprit » AOP		21,00€
Crozes Hermitage « Les Launes » AOP		32,00€
BORDEAUX		
Graves « Château Carbon d'Artigues » AOP		26,00€
Côtes de Bourg « Château Laroche Joubert » AOP		22,00€
Haut Médoc « Château Haut Beyzac » AOP		28,00€
Lussac Saint-Emilion « Grand Prince » AOP		28,50€
Saint-Emilion Grand Cru « Château La Grâce Dieu » AOP		45,00€
LOIRE		
Saumur-Champigny « Domaine de la Bonnelière » AOP		22,00€
St-Nicolas de Bourgueil « Domaine Philippe Meslet » AOP		22,00€
Chinon « Domaine Charles Pain » AOP		23,00€
BEAUJOLAIS		
Brouilly « Domaine Régis Champier » AOP		27,00€
ROSE	75 cl	
Bandol « Bleu rivage » AOP		27,00€
Côtes de Gascogne « Domaine de Bordes » IGP		19,90€
Côtes de Provence Bio « Léoube » AOP		28,00€
Rosé Corse « Casa Rossa » IGP		19,90€
BLANCS	37,5 cl	75 cl
Côtes de Gascogne « Uby » IGP		19,90€
Valençay « Les Hauts Taillons » AOP		22,50€
Côtes de Gascogne « Uby » Moelleux IGP		23,50€
Quincy Jacques Rouzé AOC		32,00€
Chardonnay Corse « Casa Rossa » IGP		19,90€
Pouilly Fumé « Domaine de la Doucette » AOP		43,00€
Sancerre « Comte Lafond » AOP		41,00€

