

LA GRANDE BRASSERIE

LES ENTREES

Saumon fumé	12,00€
L'assiette de 13 crevettes roses	10,80€
L'assiette de jambon Serrano	10,80€
Tomates, burrata crémeuse, huile de basilic	11,60€
Carpaccio de boeuf fines tranches de boeuf cru, marinées à l'huile d'olive au citron, salade roquette, copeaux de parmesan	9,80€
Nems de poulet Asia	9,80€
Foie gras de canard maison toasts, confiture de figues	16,80€
Tartare de saumon	14,00€
Croustillant de chèvre	9,80€
Assiette de la mer 3 huîtres creuses de la Baie, 5 crevettes, saumon fumé	15,20€

LES GRANDES SALADES

Salade de chèvre chaud et magret fumé Salade, toasts de chèvre, magret de canard fumé	12,20€
Salade de crevettes grillées à la plancha et poivrons marinés	13,80€
Salade de St-Jacques et crevettes	17,20€
Salade, noix de St-Jacques et crevettes poêlées, 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 coques individuelles
d'environ 800 grammes



Moules Marinières, frites	14,80€
Moules à la crème, frites	15,80€
Moules au curry, frites	16,00€

Saison des moules :
mi juin à fin décembre

LES BURGERS

steak haché maison 150gr,
pain du boulanger

Burger maison traditionnel, frites salade	16,80€
Burger maison Bacon Raclette, frites salade	17,80€

LES POISSONS

Poêlée de Saint-Jacques au beurre salé	23,00€
Choucroute du Pêcheur saumon, cabillaud, haddock, choucroute, pommes de terre, crevettes, beurre blanc	24,50€
Filet de Saint-Pierre à la plancha beurre blanc à la vanille	23,00€
Filet de cabillaud sauce vierge	20,50€
Pavé de saumon au basilic	19,50€
Aile de raie aux câpres	17,80€
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

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

Tagliatelles Carbonara tagliatelles, crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf	12,90€
Tagliatelles Sicilienne tagliatelles, sauce crème parfumée au marsala, champignons, émincé de jambon Serrano	13,90€
Tagliatelles au Saumon tagliatelles, saumon fumé, crème fraîche, aneth	14,90€
Tagliatelles aux Saint-Jacques	17,50€
Lasagnes Bolognaises accompagnées d'une salade verte	14,80€

LES VIANDES

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

Entrecôte (300 gr environ) sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	24,00€
Bavette d'ailoyau sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	16,20€
Pavé de rumsteck (200 gr environ) sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	18,20€
Brochette de boeuf (200 gr environ) sauce au choix : roquefort, poivre ou béarnaise	18,80€
Escalope Normande escalope de volaille, champignons frais, crème fraîche	14,00€
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	13,50€
Sauce supplémentaire	1,20€

MENU à 29,50€

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'ailoyau sauce au choix - Tarte au citron meringuée ou Kouing Amann, caramel au beurre salé ou Glacé 2 boules au choix

MENU à 35,00€

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 verre de jus d'orange, Coca-Cola, Ice Tea, jus de pomme, diabolo ou 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.

LES PIZZAS

LES SPÉCIALES

Savoyarde tomate, mozzarella, lardons, reblochon, crème	13,20€
Montagnarde tomate, mozzarella, jambon Serrano, fromage à raclette, oignons, pommes de terre, crème	13,80€
Campagnarde tomate, mozzarella, champignons, lardons, oeuf, crème, oignons	13,80€
Désesse de la Mer tomate, mozzarella, Saint-Jacques, saumon, crevettes, fondue de poireaux, crème, citron	17,50€
Casa tomate, mozzarella, jambon Serrano, oignons, oeuf	13,20€
Gourmande tomate, mozzarella, chorizo, viande hachée, crème, oignons	13,80€
Chèvre Miel tomate, mozzarella, tranches de chèvre, miel	13,00€
Périgourdine tomate, mozzarella, chèvre, magret de canard fumé, pignons de pin, olives	13,80€
4 saisons tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, câpres, olives, anchois	13,80€
Pollo tomate, mozzarella, émincé de poulet, champignons, poivrons, crème	13,80€
Végétarienne tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, artichauts, olives	13,00€
Kebab tomate, mozzarella, oignons, viande kebab, sauce kebab	13,80€

1 seul changement accepté

LES CLASSIQUES

Margarita tomate, mozzarella, oeuf	9,00€
Reine tomate, mozzarella, jambon, oeuf	10,20€
Régina tomate, mozzarella, jambon, champignons	10,20€
Calzone (chausson) tomate, mozzarella, jambon, oeuf, crème	13,30€
4 Fromages tomate, mozzarella, chèvre, emmental, gorgonzola	13,30€
Orientale tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, persillade	13,50€
Saumon tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, crème	14,50€

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	4,00€

Assiette de fromages	9,00€
----------------------	-------

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	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	8,20€
AMÉRICAINNE glaces cookies, vanille, caramel au beurre salé, noix de pécan, sirop d'érable, chantilly	8,20€
LA GRANDE BRASSERIE glaces palet breton, spéculoos, caramel au beurre salé, brisures de spéculoos, sauce caramel au beurre salé, chantilly	8,20€
L'EXOTIQUE sorbets framboise, mangue, passion, coulis exotique, chantilly	8,20€

LES CLASSIQUES

Dame Blanche	8,00€
Chocolat ou Café Liégeois	8,20€
Banana Split	9,00€
Pêche Melba	8,00€
Colonel	9,00€

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS EN COUPE

Coupe 2 boules : 4,90€ / 3 boules : 6,00€
Supplément chantilly : 1,30€

Crèmes glacées : Vanille, chocolat, café,
menthe-chocolat, caramel au beurre salé, cookies,
cannelle, rhum-raïsans, palet breton, spéculoos,
noix de coco, pistache

Sorbets : Fraïse, framboise, citron, mangue, passion

BOUTEILLES DE VIN

ROUGES	75 cl
SUD OUEST	
Côtes de Gascogne « Domaine de Bordes » IGP	21,00€
RHÔNE	
Côtes du Rhône « Saint Esprit » AOP	24,00€
Crozes Hermitage « Les Launes » AOP	34,00€
BORDEAUX	
Graves « Château Carbon d'Artigues » AOP	26,00€
Côtes de Bourg « Château Laroche Joubert » AOP	23,00€
Haut Médoc « Château Haut Beyzac » AOP	29,00€
Lussac Saint-Emilion « Grand Prince » AOP	29,50€
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 Florent Rude » AOP	29,40€
ROSÉS	75 cl
Bandol « Bleu rivage » AOP	28,00€
Côtes de Gascogne « Domaine de Bordes » IGP	21,00€
Côtes de Provence Bio « Léoube » AOP	28,00€
Rosé Corse « Casa Rossa » IGP	21,00€
BLANCS	75 cl
Côtes de Gascogne « Uby » IGP	21,00€
Valençay « Les Hauts Taillons » AOP	23,00€
Côtes de Gascogne « Uby » Moelleux IGP	24,00€
Quincy Jacques Rouzé AOC	34,00€
Chardonnay Corse « Casa Rossa » IGP	21,00€
Pouilly Fumé « Domaine de la Doucette » AOP	43,00€
Sancerre « Comte Lafond » AOP	41,00€