



## COMPTOIR DE LA MER

6 HUÎTRES FINE DE CLAIRE N°3	16.5€
12 HUÎTRES FINE DE CLAIRE N°3	29.0€
CREVETTES BOUQUET & MAYONNAISE	14.5€
DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER	24.0€
3 huitres, bulots, bouquet de crevettes	



## ENTRÉES

 OEUF MAYONNAISE AU MISO BLANC	9.0€
 HOUMOUS, SÉSAME NOIR & PAIN GRILLÉ	8.5€
 STRACCIATELLA & BUTTERNUT RÔTI	15.0€
 SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU CANTAL	11.0€
 SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE ACIDULÉE	22.0€
 FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU MONBAZILLAC	25.0€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	10.5€ PAR 6
	21.0€ PAR 12



## SALADES

LA CÉSAR	18.0€
Romaine, poulet croustillant, parmesan, oeuf, croûtons, sauce César	
LA NORDIQUE 2.0	22.0€
Coeur de sucrine, pousses d'épinards, chair de crabe, orange sanguine, avocat	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	19.5€
Coeur de sucrine, pousses d'épinards, croustillant de crottin de chèvre affiné de Laurent Valette, noix, vinaigrette aux noix	



## PÂTES & RISOTTO

TAGLIATELLES FRAÎCHES, SAUCE TOMATE, BASILIC & PARMESAN	16.5€
TAGLIATELLES FRAICHES À LA CRÈME DE TRUFFE	26.0€
GRATIN DE CONCHIGLIES À LA BOLOGNAISE DE VEAU	20.0€
RISOTTO SAFRANÉ AUX ST-JACQUES DORÉES AU BEURRE	28.0€



## POISSONS

FISH AND CHIPS DE COLIN, SAUCE TARTARE, SALADE ROMAINE	19.9€
FILET DE BAR POÊLÉ, PURÉE DE TOPINAMBOURS & VIERGE D'HIVER	25.0€
ST-JACQUES SNACKÉES À LA FLEUR DE SEL, FONDUE DE POIREAUX, ORANGE SANGUINE & TRUFFE NOIRE	28.0€



## VIANDES

PAVÉ DE RUMSTEAK SIMMENTAL GRILLÉ, FRITES	21.0€
ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL DE 350G, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES	36.0€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, FRITES	19.5€
MAGRET DE CANARD FRANÇAIS IGP OUEST JUSTE ROSÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE & ECHALOTES AU VINAIGRE BALSAMIQUE	27.5€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	23.5€
SUPRÊME DE POULET, SAUCE AU VIN JAUNE & CHAMPIGNONS (DE PARIS & PLEUROTÉS), PURÉE DE POMMES DE TERRE	26.0€

**SAUCE AU CHOIX**  
poivre, roquefort, chimichurri

### SUPPLÉMENTS GARNITURES 6.5€

frites, riz blanc, purée de pommes de terre, purée de patate douce, légumes, salade



## BURGERS

CLASSIC CHEESE BURGER	18.5€
Steak haché, cheddar, salade roquette, oignons rouges, pickles, tomates, pimentos de padrón, frites	
CHICKEN BURGER	19.9€
Fried chicken ail & paprika, sauce yaourt ail & citron vert, petits poivrons frits, pousses d'épinard, frites	
LE BLUE BURGER	19.0€
Steak haché, Bleu d'Auvergne, avec ou sans bacon, salade roquette, oignons rouges, pickles, tomates, frites	



PATATE DOUCE RÔTIE, SAUCE YAOURT AIL, ANETH & CITRON VERT, CHIPS DE TOPINAMBOURS 	19.0€
--	-------



## FROMAGES

SAINT-MARCELLIN OU CANTAL OU SAINT-NECTAIRE OU CROTTIN DE CHÈVRE FRAIS AFFINÉ DE LAURENT VALETTE	16.5€
SAINT-MARCELLIN RÔTI À LA TRUFFE D'ÉTÉ	14.5€
DÉGUSTATION DE NOS FROMAGES AFFINÉS À PARTAGER	22.0€



## DESSERTS

BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL BEURRE DEMI-SEL, GLACE VANILLE	9.0€
 TARTARE DE FRUITS DE SAISON	9.5€
 TIRAMISU TRADITIONNEL	9.9€
 MOELLEUX AU CHOCOLAT À PEINE CUIT & NOISETTES TORRÉFIÉES	10.5€
 CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE BOURBON	12.0€
 ÎLE FLOTTANTE AU CITRON VERT XXL	15.0€
CAFÉ GOURMAND	9.0€
THÉ GOURMAND	12.0€



## GLACES & SORBETS



2 BOULES	9.0€	3 BOULES	12.0€
PARFUM AU CHOIX :			
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, citron vert, mangue, fraise, poire, framboise			
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS			12.0€
LE COLONEL			12.0€
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE			2.0€



## APÉRITIFS

PORTO 5cl	6.0€	AMERICANO MAISON 10cl	13.0€
SPRITZ CAMPARI 20cl	13.0€	SPRITZ APEROL 20cl	13.0€
		Campari, soda, prosecco	
VERRE DE PROSECCO 14cl	7.9€	SUZE 5cl	6.0€
KIR AU BOURGOGNE AOC CHARDONNAY 15cl			7.0€
KIR ROYAL 14cl			14.0€
MARTINI BIANCO 5cl			6.0€
MARTINI ROSSO 5cl			6.0€
RICARD OU PASTIS 512.5cl			6.0€
CAMPARI 5cl			6.0€
CAMPARI-ORANGE 10cl			13.0€
COUPE DE CHAMPAGNE "MERCIER BRUT" 14cl			13.5€



## CHAMPAGNES

MERCIER BRUT 75cl	78.0€
MOËT CHANDON BRUT 75cl	100.0€
LE "R" DE RUINART BRUT 75cl	120.0€
RUINART ROSÉ 75cl	190.0€
RUINART BLANC DE BLANCS 75cl	190.0€
DOM PÉRIGNON 75cl	370.0€
EAU MINÉRALE 75cl	6.8€



### PLATS FAITS MAISON

Supplément de 1€ sur chaque article après minuit.  
Prix nets en euros - Service compris - La Maison n'accepte pas les chèques



## FORMULE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI, DE 11H - 15H

Entrée + Plat <i>ou</i> Plat + Dessert	18.9€
Entrée + Plat + Dessert	21.9€



### ENTRÉES au choix

OEUF MAYONNAISE AU MISO BLANC  
CROUSTILLANT DE CROTTIN DE CHÈVRE AFFINÉ, SALADE AUX NOIX  
ENTRÉE DU JOUR (SELON LES ENVIES DU CHEF)



### PLATS au choix

BAVETTE D'ALOYAU 160G, POMMES FRITES, SAUCE AU POIVRE  
PAVÉ DE MERLU SNACKÉ, TOPINAMBOURS, VIERGE D'HIVER  
SUGGESTION DU JOUR (SELON LES ENVIES DU CHEF)



### DESSERTS au choix

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON & NOISETTES TORREFIÉES  
TARTARE DE FRUITS  
TIRAMISU TRADITIONNEL



## SNACKING



ASSIETTE DE FRITES (SUPPLÉMENT TRUFFE +5€)	8.0€
ACCRA DE MORUE	9.0€



HOUMOUS, SÉSAME NOIR & PAIN GRILLÉ	8.5€
------------------------------------	------



STICKS DE MOZZARELLA	12.0€
----------------------	-------



FRIED CHICKEN, AIL & PAPRIKA, SAUCE YAOURT & CITRON VERT	14.0€
--	-------



LE CROQUE-MONSIEUR (OU MADAME +1€)	14.0€
------------------------------------	-------



LE CROQUE AUX TRUFFES	18.5€
-----------------------	-------



ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ (SALMO SALAR)	22.0€
---------------------------------------	-------

Pain grillé et beurre conviète



TERRINE DE FOIE-GRAS MAISON MI-CUIT, PAIN GRILLÉ	25.0€
--	-------

PLANCHE DE CHARCUTERIE	22.0€
------------------------	-------

Sélection de charcuterie du moment

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	22.0€
-----------------------------	-------

Sélection de fromages affinés du moment

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES AFFINÉS	24.0€
--	-------

PLANCHE DE TAPAS	26.0€
------------------	-------

Houmous, fried chicken, accras de morue & sticks de mozzarella