

# Entrées *Starters*

**Œuf Poché, Sauce à l'Époisses et ses Croûtons Aillés. 12 €**  
*Poached egg, Epoisses Sauce an bis flavored with garlic*

**Déclinaison de Saumon Selon Les Marronniers. 15 €**  
*Salmon declension according to the Marronniers Restaurant*

**Tarte Tiède Forestière au Confit d'Oignons, Jus Frais et son Mesclun 15 €**  
*Warm forest pie with onion confit fresh juice and mesclun*

**Cappuccino de Cèpes et Pétales de Noix de Saint-Jacques. 16 €**  
*Cappuccino of cèpes (mushrooms) with scallops small pieces*

**Nougat de Foie Gras aux Eclats de Tuiles aux Cassis. 18 €**  
*nougat of foie gras with blackcurrant tiles*

**Compressée de Lentilles au Homard, Vinaigrette de Crustacés 18 €**  
*Compressed lenses with Lobster Vinaigrette of Crustaceans*

# Poissons *Fish*

**Dos de Cabillaud aux Coques sur son lit de Linguines. 22 €**  
*Cod with shells on its bed of linguini*

**Damier de Noix de St-Jacques en Noir et Blanc, Ecume de Wasabi. 24 €**  
*Black and white scallop chequerboard with wasabi*

**Lotte Rôtie aux Trompettes de la Mort sur sa Purée de Panais,  
Jus au Thym. 24 €**  
*Roasted monkfish with "trumpets of death" (mushrooms) on its purée of parsnips juice with thyme*

**Choucroute de la Mer Selon les Marronniers. 28 €**  
*Sauerkraut by the sea according to the Marronniers Restaurant*

**Ragoût de Homard à la Vanille, Risotto au Corail d'Oursin. 28 €**  
*Lobster stew with vanilla risotto with sea urchin corals*

**Sole Meunière et sa Déclinaison de Jeunes Légumes. 32 €**  
*Sole meunière and its declension of small vegetables*

La mer a ses caprices, ne pouvant vous servir, parfois certains produits,  
est signe de fraîcheur et de qualité.

Tous nos plats sont fait "Maison"



# Viandes *Meat*

Côte de Magret de Canard aux Epices  
sur son Ecrasée de Pommes de Terre, Eclats de Figues et Dattes. 18 €

*Duck breast with spices on crushed potatoes with figs and dates*

Pot au Feu de Bœuf et son Os à Moelle Gratiné, Fleur de Sel. 22 €

*Brow with beef and its gratin bone with salt*

Noix de Veau Cuite à Basse Température,  
Purée de Petits Pois à la Menthe et Jeunes Légumes. 24 €

*Calf cooked in low temperature with mint pea purée and small vegetables*

Entrecôte Angus, Sauce au Poivre Vert,  
Gratin Dauphinois et son Mesclun. 25 €

*Entrecote "Angus", sauce with green pepper gratin dauphinois (baked potatoes with cream and cheese)*

## Menu du Jour

*Du Lundi au Vendredi, le midi.  
(Sauf jours fériés)*

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert  
17,50 €  
Entrée + Plat +  
Dessert  
21 €

12 €

## Menu Enfant

Plat  
(Steack Hâché ou Blanc de Poulet ou Poisson du Jour)

avec

Frites ou Ecrasée de Pommes de terre ou Riz



Dessert selon le Chef

Loi du 25 janvier 2015  
Tous nos plats sont "Fait maison" à partir de produits bruts



# Desserts

*Desserts*

Crème Brûlée au Pain d'Épices de la Maison Toussaint. 8 €  
*Crème brûlée with gingerbread from Toussaint's house*

Riz au Lait aux Agrumes et son Arlette Croquante aux Épices. 8 €  
*Rice pudding with citrus fruits and its spiced crunchy biscuit*

Moelleux au Chocolat, au Cœur de Malibu, Sorbet Ananas. 9 €  
*Sweet chocolate with the heart of Malibu sorbet pineapple*

Déclinaison au Citron et sa Pipette de Limoncello. 9 €  
*Declension with lemons and its pipette of Limoncello*

Entremet au Chocolat au Cœur de Marrons Confits, Glace Vanille . 9 €  
*Chocolate cake with the heart of candied chestnut and vanilla ice cream*

Café Gourmand. 9,50 €  
*Gourmet coffee (coffee with small cakes)*

Coupe Colonel ou Williamine . 10 €  
*Cup of Ice Cream with alcohol*



Composez votre coupe de glace avec vos parfums préférés  
Au Choix : Vanille, Chocolat, Poire, Café, Citron, Caramel au Beurre Salé,  
Chocolat blanc, Mangue, Pistache, Passion, Framboise,  
Framboise Meringuée, Cassis, Fraise, Marron  
Une boule : 2,50 € - Deux boules : 5 € - Trois boules : 7,50 €

# Fromages

*Cheeses*

Assiette de Fromages Régionaux de notre Sélection. 7,50 €  
Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles. 6 €

# Fruits de Mer & Crustacés



Homard entier Grillé, Sauce Champagne. 11 € (les 100 g)

Homard entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 35 €

## Nos plateaux

Le Demi-Royal Homard. 65 €

Un Demi-Homard  
5 Huîtres n°3  
5 Huîtres n°2  
12 Crevettes Roses  
12 Bulots  
2 Langoustines

Le Royal Homard. 130 €  
(pour 2 personnes)

Un Homard entier  
10 Huîtres n°3  
10 Huîtres n°2  
24 Crevettes Roses  
24 Bulots  
4 Langoustines

Le Mareyeur. 40 €

4 Huîtres n°3  
4 Huîtres n°2  
12 Crevettes Roses  
14 Bulots  
2 Langoustines

Composez votre plateau, au grès de  
votre humeur et de vos goûts du  
moment

6 Huîtres Fines de Claire Marennes  
d'Oléron n°3. 16 €

6 Huîtres Spéciales Ostreor. 22 €

Bulots, Sauce Aïoli. 14 €

Crevettes Roses. 16 €

6 Langoustines. 18 €