

# ***Menu du Jour***

*Le midi, du lundi au vendredi  
(Sauf jours fériés)*

*Ce menu est réservé uniquement aux  
"Soirées Etapes" les soirs,  
du lundi au jeudi.*

*Entrée + Plat  
ou Plat +  
Dessert*

**21€**

*Entrée + Plat  
+ Dessert*

**25€**

# ***Menu Enfant***

**17€**

Burger de Bœuf ou Volaille

ou Poisson du jour

avec Frites ou Ecrasé de Pommes de Terre

ou Légumes du moment

Gaufre au Sucre ou Nutella ou Glace au choix

Boisson sans alcool au choix

# ***Fromages***

Fromage Blanc Nature ou aux Herbes Folles. 8 €

Assiette de Fromages Régionaux de Notre Sélection. 13 €

# Menu Terroir

43 €

Tartare de Bœuf Préparé par Nos Soins

ou

Tomates Burrata Pesto Frais

ou

Croustillant de Tourteau Agrumes et Avocat

• • • • •

Rouget en Croûte de Pomme de Terre, Déclinaison de Poivrons Grillés

ou

Mignon de Porc Caramélisé à la Sauce Soja et Gingembre, Riz Basmati

ou

Ballotine de Volaille à l'Italienne, Déclinaison de Patates Douces aux Epices

• • • • •

Bavarois Autour du Cassis

ou

Minestrone de Fruits Frais

ou

Tiramisu au Café



# *Menu Croisière*

54 €  
Avec Fromages  
59 €

Assiette de Retour au Port (3 Huîtres, 6 Crevettes, 8 Bulots)

ou

Carpaccio de Langoustine au Citron Vert et Son Croustillant d'Herbes Fraîches

ou

Foie Gras Passion Café et son Toast de Pain aux Céréales

• • • • •

Filet de Bar Grillé aux éclats de Cacahuètes, Déclinaison de Jeunes Légumes

ou

Noix de Saint Jacques en Croûte d'Herbes Folles, Purée de Courgettes au

Curry

ou

Carré d'Agneau rôti au Thym, Ail et Miel, Déclinaison de Carottes Rôties

• • • • •

Dessert à la Carte au Choix

Ou

Café Gourmand (*Supplément 3,50€*)

# Desserts

La Fraise Dans Tous Ses Etats. 10€

*(Terroir)* Bavarois Autour du Cassis. 10€

*(Terroir)* Minestrone de Fruits Frais. 10€

Verrine Chocolat Get 27. 10€

*(Terroir)* Tiramisu au Café. 10€

Café Gourmand des Marronniers. 15 €

Composez votre Coupe de Glaces avec vos parfums préférés,  
Facturée à la boule. 4 €

Au Choix : Chocolat Noir, Vanille, Poire, Citron Vert,  
Framboise, Fruit de la Passion, Cassis, Marron, Caramel,  
Fraise, Café, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat, Coco.

Supplément Chocolat Chaud ou Chantilly. 1,50€



Dame Blanche. 12 €

3 Boules de Glace Vanille, Chocolat Chaud,  
Chantilly

Coupe Exotique. 12 €

Sorbet Citron Vert, Mangue, Passion

Coupe Colonel. 14 €

Sorbet Citron Vert, Vodka

Coupe Marronnière. 14 €

Glace Marron, Marrons Confits,  
Armagnac, Chocolat Chaud

Coupe Williamine. 14€

Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire  
Williams

# ***Fruits de Mer***

## ***Crustacés***

Homard Entier Grillé, Sauce Champagne. 15 € les 100 g

Homard Entier Bellevue, Sauce Mayonnaise. 60 €

### **Le Mareyeur. 58 €**

4 Huîtres n°3

4 Huîtres n°2

12 Crevettes Roses

14 Bulots

2 Langoustines

Pour une personne

### **Le Demi-Royal Homard. 90 €**

Un demi-Homard

5 Huîtres n°3

5 Huîtres n°2

12 Crevettes Roses

12 Bulots

2 Langoustines

Pour une personne



### **Le Royal Homard. 170 €**

Un Homard Entier

10 Huîtres n°3

10 Huîtres n°2

24 Crevettes Roses

24 Bulots

4 Langoustines

Pour deux personnes

### **Composez votre plateau, au gré de vos goûts du moment**

Bulots, Sauce Aïoli. 18 € (les 15 à 20 pièces)

Crevettes Roses. 18 € (les 15 pièces)

6 Huîtres Fine de Claire, Marennes d'Oléron n°3. 18 €

6 Langoustines. 23 €

6 Huîtres Spéciales Ostreor. 25 €

# ***Entrées***

♥ Planche à Partager pour l'Apéritif : ♥

Jambon Ibérique et Coppa Corse. Pour une pers. 18 €, Pour deux pers. 25 €

Tomates Burrata Pesto Frais. 15€

Croustillant de Tourteau Agrumes et Avocat. 17€

Carpaccio de Langoustine au Citron Vert et Son Croustillant d'herbes Fraîches. 18€

Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes. Les 6 : 14 € Les 12 : 18 €

Foie Gras Passion Café et son Toast de Pain aux Céréales. 21€

# ***Poissons***

Rouget en Croûte de Pomme de Terre, Déclinaison de Poivrons Grillés. 26€

Filet de Bar Grillé aux éclats de Cacahuètes, Déclinaison de Jeunes Légumes. 26€

Noix de Saint Jacques en Croûte d'Herbes Folles, Purée de Courgettes au Curry. 27€

Demi Homard Grillé à la Chapelure d'Estragon, Fine Ratatouille. 36€

Sole Meunière ou Grillée et ses Jeunes Légumes du Moment. 49€

# ***Viandes***

Tartare de Bœuf Préparé par Nos Soins, frites et salade. 24€

Ballotine de Volaille à l'Italienne, Déclinaison de Patates Douces aux Epices. 24€

Mignon de Porc Caramélisé à la Sauce Soja et Gingembre, Riz Basmati. 25€

L'Assiette Trilogie de Viande Grillées, Tomate Provençale et Pomme en Robe des

Champs. 26€

Carré d'Agneau Rôti au Thym, Ail et Miel, Déclinaison de Carottes Rôties. 28€

Côte de Bœuf 550g (1pers.) au Poivre Vert, Gratin Dauphinois. 33€