

Les plats que nous proposons
sont fait maison et avec
des produits frais

PLANCHES À PARTAGER

	Petite	Grande
<i>Planche de tapas variés</i> <i>Plate of varied tapas</i>	10,50€	16,00€
<i>Camembert rôti et charcuterie</i> <i>Roasted camembert and charcuterie</i>	12,50€	18,00€
<i>Friture d'éperlan de Loire, sauce tartare</i> <i>Fried Loire Smelt, Tartar Sauce</i>	6,50€	12,00€

ENTRÉES

<i>Rillauds cuit maison, moutarde à l'ancienne</i> <i>Cooked bacon, grain mustard</i>	8,00€
<i>Galipettes farcies (rillettes, chèvre, beurre persillé)</i> <i>Stuffed mushrooms (rillettes, goat cheese, herb butter)</i>	8,50€
<i>Carpaccio de saumon frais à l'aneth et baies roses</i> <i>Fresh salmon carpaccio with dill and pink berries</i>	6,50 / 11,50€

Salades

	Petite	Grande
<i>Salade Saumuroise</i> <i>salade, rillauds, galipette, tomates, œuf et haricots verts</i> <i>Salad, cooked bacon, mushroom, tomatoes, egg and green bean</i>	8,50€.	15,50€
<i>Salade César</i> <i>salade, tomates, œuf dur, poulet pané, anchois, haricots verts, parmesan, sauce curry</i> <i>Salad, tomatoes, boiled egg, breaded chicken, anchovies, green bean, parmesan, curry sauce</i>	8,50€	15,50€
<i>Salade chèvre chaud</i> <i>salade, toast, chèvre, gésiers de volaille, tomates, miel</i> <i>Salad, toast, goat cheese, poultry gizzard, tomatoes, honey</i>	7,50€	14,50€
<i>Poké bowl saumon frais ou thon frais</i> <i>riz, chou rouge, concombre, edamame, avocat, pamplemousse, thon ou saumon frais</i> <i>Rice, red cabbage, cucumber, green soybeans, avocado, grapefruit, tuna or fresh salmon</i>	9,50€	18,00€





Les plats que nous proposons
sont fait maison et avec des
produits frais

PLATS

<i>Bavette d'ailoyau, sauce échalotes</i>	21,50€
<i>Sirloin steak, shallot sauce</i>	
<i>Tartare de bœuf au couteau (préparé ou non), frites, salade</i>	20,50€
<i>Sliced beef tartare (prepared or not)</i>	
<i>Andouillette ficelle de Montreuil Bellay, sauce moutarde</i>	25,50€
<i>Montreuil Bellay's andouillette, mustard sauce</i>	
<i>1/2 coquelet rôti, sauce barbecue maison</i>	14,50€
<i>1/2 roasted cockerel, homemade barbecue sauce</i>	
<i>Tartare de saumon frais, crème acidulée aux herbes</i>	18,50€
<i>Fresh salmon tartare, sour cream with herbs</i>	
<i>Escalope de saumon grillé, sauce béarnaise maison</i>	21,50€
<i>Salmon cutlet, homemade bearnaise sauce</i>	
<i>Tataki de thon au sésame</i>	23,00€
<i>Tuna's tataki with sesame</i>	
<i>St Jacques poêlées persillées</i>	24,50€
<i>Scallops pan-fried with parsley</i>	
<i>Garnitures maison : Frites, haricots verts, salade verte, poêlée de légumes, risotto au parmesan</i> <i>Homemade toppings : Chips, green bean, salad, stewed vegetables, risotto</i>	

PÂTES FRAÎCHES MAISON

<i>Radiatori Carbonara</i>	13,50€
<i>Radiatori carbonara</i>	
<i>Radiatori Bolognese</i>	14,50€
<i>Radiatori bolognese</i>	
<i>Radiatori champignons</i>	13,50€
<i>Radiatori, mushroom</i>	
<i>Radiatori gorgonzola</i>	14,50€
<i>Radiatori with gorgonzola</i>	
<i>Radiatori saumon frais, sauce citron, aneth</i>	15,00€
<i>Radiatori with salmon, lemon sauce and dill</i>	
<i>Radiatori St Jacques, sauce citron, aneth</i>	17,90€
<i>Radiatori with scallops, lemon sauce and dill</i>	
<i>Lasagne Bolognese, salade</i>	15,50€
<i>Lasagna Bolognese, salad</i>	
<i>Lasagne saumon, épinards</i>	15,50€
<i>Lasagna salmon, spinach</i>	



Les plats que nous proposons
sont fait maison et avec des
produits frais

L'ÉCAILLER

Par 6 / 9 / 12

Fruits de mer

Huîtres Oysters	10,50 / 14,50 / 18,50€
Amandes Dog cockles	6,50 / 8,50 / 11,50€
Palourdes Clams	9,50 / 12,50 / 15,50€
Bulots (portions 300g)..... Whelks	9,50€
Crevettes grises (portions 100g) Grey shrimps	7,50€
Crevettes roses (portions 300g) Pink shrimps	15,50€
Tourteau 1/2 ou entier Crab	13,50 / 22,00€
Homard (*) 1/2 ou entier Lobster	28,50 / 48,50€

Assiette de l'écailler

.....	27,90€
3 Huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, amandes, bulots 3 oysters, 3 scampi, 3 pink shrimps, grey shrimps, dog cockles, whelks	

Plateau de l'écailler

.....	49,90€
6 Huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 palourdes, crevettes grises, amandes, bulots, 1/2 tourteau 6 oysters, 6 scampi, 6 pink shrimps, 6 clams, grey shrimps, dog cockles, whelks, 1/2 crab	

Plateau royal

.....	77,90€
6 Huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 6 palourdes, crevettes grises, amandes, bulots, 1/2 tourteau 1/2 Homard 6 oysters, 6 scampi, 6 pink shrimps, 6 clams, grey shrimps, dog cockles, whelks, 1/2 crab 1/2 Lobster	

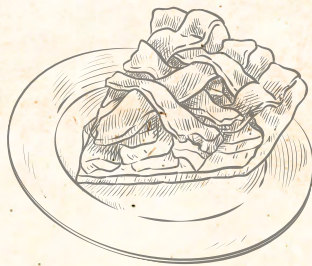
Seulement du Mercredi au Dimanche

(*) : supplément de prix en fonction du cours du homard



LA BOURSE

des gourmets



Les plats que nous proposons
sont fait maison et avec des
produits frais

DESSERTS

Duo de fromages sur salade	8,50€
<i>Plate of 2 cheeses with salad</i>	
Tarte tatin, crème fraîche ou glace vanille	8,50€
<i>Tarte Tatin, fresh cream or vanilla ice cream</i>	
Douceur au citron	7,50€
<i>Lemon sweetness</i>	
Mousse au chocolat	6,50€
<i>Chocolate mousse</i>	
Crème brûlée	6,50€
<i>Crème brûlée</i>	
Tiramisu café ou Nutella	8,50€
<i>Coffe or Nutella tiramisu</i>	
Profiteroles chocolat chaud	9,50€
<i>Profiteroles hot chocolate</i>	
Café ou Thé gourmand	9,50€
<i>Gourmet coffee or tea</i>	

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche : Deux boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée	7,90€
Chocolat liégeois : Deux boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée	7,90€
Café liégeois : Deux boules café, sauce café, crème fouettée	7,90€
Caramel liégeois : Deux boules caramel, sauce caramel, crème fouettée	7,90€
Estivale coupe trois boules : Fraise, citron vert, mandarine, coulis fruit rouges, crème fouettée	8,50€
Banana split trois boules : Fraise, chocolat, vanille, banane fruit, sauce chocolat, crème fouettée	8,90€



COMPOSEZ VOTRE COUPE

Les crèmes glacées

Vanille de Madagascar, Café pur arabica, Caramel beurre salé
Madagascar vanilla, Pure Arabica Coffee, Salted butter caramel

Chocolat, Rhum raisins, Menthe chocolat
Chocolate, Rum raisins, Mint chocolate

Les sorbets

Cassis intense, Mandarine du sud
Intense blackcurrant, southern mandarin

Fraise intense, Citron vert
Intense strawberry, lime


1 Boule 2,90€


2 Boules 4,50€


3 Boules 5,90€

supplément crème fouettée: 2€

Les plats que nous proposons
sont fait maison et avec des
produits frais



Menu du jour

*Uniquement le midi, du lundi au vendredi
sauf jours fériés*

Entrée + Plat + Dessert - 19,90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 15,90€

Plat du jour - 11,50€

*Découvrez nos suggestions
et menu du jour sur les écrans*

*Discover our suggestions
and daily menu on the screens*

Menu enfant 10€

- de 10 ans

*Nuggets de poulet, frites ou pâtes
Chicken nuggets, fries or pasta*

ou

*Pâtes à la bolognaise
Bolognese pasta*

Glace aux Smarties ou Compote à boire

Ice cream with Smarties or fruit puree for drinks

