

# beau boucot

LIEU DE VIN  
ET COQUILLAGES

**MENU\*** entrée, plat, dessert 35

*\*Selon la sélection du Chef.*

## DE CHAIR ET D'IODE

SEUL OU À PARTAGER

*Selon arrivage*

Huître de Bourgneuf (la pièce)	2
Palourdes au citron (200gr)	16
Rigadeaux marinières (200 gr)	13
Praires gratinées (6 pièces)	15
Rillettes de poissons et piquillos	11
Le jambonneau de Laurent	14
Mousseline de pois cassé et menthe	8

## À MANGER

### ENTRÉES

Carotte, datte et pamplemousse	14
Ceviche de daurade et pomme granny smith	15
Oeuf parfait, céleri rave et haddock	15
Asperges vertes, coques et émulsion marinière	16

### PLATS

Maigre à la flamme, consommé de crustacés	25
Tourte de pomme de terre et langoustines	23
Truite fumée par Laurent, sauce condimentée	25
Biscuit de tourteaux, condiments et sarrasin	25
Gigot d'agneau braisé, émulsion orange cumin	26

*Accompagnement au choix :*

*Purée carotte et céleri, huile livèche ail des ours*

*Riz pilaf, émulsion oignon*

*Lentilles et condiments, émulsion moutardée*

*Romaine émincée, sauce César*

**NOS FROMAGES** 9

### DESSERTS

Kiwi, fromage blanc, sorbet gingembre	10
Chocolat, caramel et émulsion cacahuète	10
Mousse poire infusée au laurier, glace nougat	10
Notre assiette glacée : bulgare, fruit de la passion, grenade, orange	10

### MENU ENFANT

Petite faim	10
Grande faim	16

## À BOIRE

### SÉLECTION DE VINS

12 cl 75 cl

#### BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine - Jo Landron "Amphibolite" - 2025 - <i>Minéral</i>	6,5	38
Vin de France - D. de L'Ecu "Marguerite" - 2023 - <i>Fruité</i>	7,5	45
Bourgogne Aligoté - F. Sabre 2023 - <i>Salin</i>	9	55
Coteaux du Layon - D. Ogereau "Saint Lambert" - 2025 - <i>Moelleux</i>	9	55

#### ROSÉS

Côtes de Provence - Château St Maur "Saint M" - 2024 - <i>Estival</i>	6,5	35
---	-----	----

#### ROUGES

Saumur Champigny - D. Antoine Sanzay "La Paterne" - 2023 - <i>Croquant</i>	7,5	45
Côtes du Jura - D. de la Borde "Chamoz" - 2023 - <i>Juteux</i>	9	56

#### BULLES

Vin de France - Le Facteur Su'le Velo "La Bulle du Facteur" - <i>Frais</i>	6	35
Champagne Blanc - Champagne Nowak "S.A." - <i>Finesse</i>	14	76

*Sélection complète à retrouver sur notre Carte des Vins.*

### EAUX MICRO FILTRÉES

Plate	1
Gazeuse	1.5

*Desserts pensés par le Chef Pâtissier Jérémie Bousseau*

*Prix service compris*

*Origine des viandes bovines et volailles : France*

