

# 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 granny smith	15
Thonine mi-cuite, barigoule d'artichauts	15
Asperges vertes, coques et émulsion marinière	16

### PLATS

Maigre à la flamme, consommé de crustacés	25
Asperges blanches, rouget grondin et cotriade	23
Tourte de pomme de terre et langoustines	23
Biscuit de tourteaux, condiments et sarrasin	25
Volaille glacée au vin jaune, jus condimenté	26

*Accompagnement au choix :*

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

*Polenta à l'eau de tomate et poivrons*

*Lentilles et condiments, émulsion moutardée*

*Romaine émincée, sauce César*

### NOS FROMAGES

9

### DESSERTS

Kiwi, fromage blanc, sorbet gingembre	10
Ganache vanille et praliné pop corn	10
Framboise, chocolat et glace violette	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 - Bonnet Huteau "Les Bonnets Blancs" - 2025 - <i>Minéral</i>	6,5	35
Vin de France - S. Rocher "Petits Cailloux Blancs" - 2025 - <i>Frais</i>	6,5	32
IGP Coteaux de l'Ardèche - D. Chamée "Goudy" - 2024 - <i>Floral</i>	7,5	45
Coteaux du Layon - D. Ogereau "Saint Lambert" - 2025 - <i>Moelleux</i>	9	55

#### ROSÉS

Sancerre - D. Delaporte "Chavignol" - 2023 - <i>Élégant</i>	8	50
--	---	----

#### ROUGES

Touraine Gamay - La Piffaudière 2025 - <i>Léger</i>	7	35
IGP Ardèche Rouge - Mirabel Charmis 2022 - <i>Aromatique</i>	6,5	38

#### BULLES

Montlouis sur Loire - G. Tiphaine "Nouveau Nez" - 2024 - <i>Frais</i>	7,5	48
Champagne Blanc - E. Calsac "Echappée Belle" - <i>Salin</i>	14	85

*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*

