

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

Huîtres de Bourgneuf (la pièce)	2
Moules "La Plainaise" au curry (250 g)	12
Palourdes au citron (250 g)	16
Praires gratinées (6 pièces)	15
Langoustines Mayonnaise (250 g)	22
Bulots Mayonnaise (250 g)	12
Rillettes de poisson	11
Houmous à l'huile de noisette	8
Le jambonneau de Laurent	14

Desserts pensés par le Chef Pâtissier Jérémie Bousseau

Prix service compris

Origine des viandes bovines et volailles : France

À MANGER

ENTRÉES

Ceviche de daurade et pommes Granny Smith	13
Thon rouge de nos côtes façon vitello tonnato	15
Œuf parfait à la crème de haddock	14
Tarte feuilletée à la tomate du Pays de Retz	11

PLATS

Ravioles de crustacés à l'huile de sureau	22
Cotriade de poisson du jour	24
Lotte en habit de chorizo, jus de viande	23
Truite fumée par Laurent, sauce vin blanc condimentée	23
Tournedos de jarret de veau braisé	26

Accompagnements au choix :

Courgettes de Juliette, émulsion d'une paella

Pommes dauphines sauce tartare

Salade de tomates au balsamique

Mesclun de Valentin Bonfils

NOS FROMAGES 9

DESSERTS

Le meilleur d'un Baba, au "bergamocello"	10
Mousse chocolat au lait, crémeux caramel	10
Crème aux amandes, confiture de cerise noire	10
Notre assiette glacée : violette, griotte, bulgare, framboise et sablé breton	10

MENU ENFANT

Petite faim	10
Grande faim	16

À BOIRE

SÉLECTION DE VINS

(12 cl/75 cl)

BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine - B. Huteau "Les Bonnets Blancs" - 2023 - <i>Minéral</i>	6	35
Saumur - A. Sanzay "Les Salles Martin" - 2021 - <i>Fruité</i>	8	60
Bourgogne Aligoté - F. Sabre 2022 - <i>Aromatique</i>	8	55
Coteaux du Layon - E. Ogereau "Saint Lambert" - 2023 - <i>Moelleux</i>	8	55

ROUGES

Saumur Champigny - A. Sanzay "Paterne" - 2022 - <i>Souple</i>	7	45
Vin de France - Mas del Perie "Nectar des Dieux" - 2023 - <i>Fruité</i>	7	45

ROSÉ

IGP Méditerranée - D. Triennes 2023 - <i>Estival</i>	6,50	40
--	------	----

BULLES

Méthode traditionnelle - J. Landron "Atmosphère" - <i>Floral</i>	7	45
Champagne Blanc - D. Mouzon Leroux "Atavique" - <i>Rond</i>	13	80

Sélection complète à retrouver sur notre Carte des Vins.

EAUX MICRO FILTRÉES

Plate	1
Gazeuse	1,50

