

## LES HUÎTRES

<b>Les Creuses</b>	<i>les 12</i>	<i>les 9</i>	<i>les 6</i>
<b>Fine Vendée Bouin n°3</b>	<b>26,00</b>	<b>20,00</b>	<b>14,00</b>

Cette huître naît en milieu naturel en baie de Bourgneuf en Retz. L'élevage dure 3 ans 1/2 & son terroir lui confère un bon équilibre tonique.

<b>Fine Prat ar Coum - Famille Yvon Madec n°3</b>	<b>31,00</b>	<b>24,00</b>	<b>16,00</b>
---	--------------	--------------	--------------

C'est à la pointe de la Bretagne que s'élève la Prat ar Coum, pour une chair pansue & goûteuse.

<b>Spéciale Gillardeau n°4</b>	<b>51,00</b>	<b>38,00</b>	<b>26,00</b>
--------------------------------	--------------	--------------	--------------

C'est la Rolls des huîtres, entre passion et tradition dans le respect d'un savoir-faire ancestral : le must !

<b>Dégustation de Creuses</b>	<i>les 12</i>	<i>les 6</i>	
-------------------------------	---------------	--------------	--

Des huîtres de chaque destination (en 2 ou en 4) pour un voyage gourmand le long de la Côte Atlantique et de La Manche...

	<b>38,00</b>	<b>19,00</b>	
--	--------------	--------------	--

## LA MER SUR UN PLATEAU

<b>Buisson de langoustines et mayonnaise maison (400 g.)</b>	<i>à consulter sur l'ardoise</i>
--	----------------------------------

<b>Bulots</b> La Douzaine	<b>12,00</b>
---------------------------	--------------

<b>Bouquet de crevettes et mayonnaise maison (200g)</b>	<b>13,00</b>
---	--------------

<b>Dégustation de coquillages au naturel</b> La douzaine	<b>15,00</b>
--	--------------

<b>Tourteau</b> La pièce	<b>19,00</b>
--------------------------	--------------

<b>Plateau de l'écailler</b> Pour 1 personne 1/2 Tourteau, Crevettes, 6 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Vendée Bouin n°3.	<b>45,00</b>
---	--------------

<b>Plateau de La Cigale</b> Pour 1 personne Belles langoustines (200g), 1/2 Tourteau , Crevettes, 3 Palourdes, 3 Amandes, 6 Bulots, Bigorneaux et 4 Huîtres creuses Fine Vendée Bouin n°3.	<b>59,00</b>
---	--------------

<b>Plateau Royal de La Cigale</b> Pour 2 personnes Un Homard entier (base 600 g.), ajoutez ou retranchez 5 € par tranche de 50 g. Belles langoustines (200g), 1 Tourteau, 6 Bulots, Crevettes roses, 6 Palourdes, 6 Amandes, Bigorneaux et une dégustation de 12 huîtres pour apprécier chaque variété.	<b>159,00</b>
--	---------------

## CARTE D'ÉTÉ 2024



Plats « faits maison » élaborés sur place à partir de produits frais et bruts, préparés et cuisinés par Antoine Doré, notre chef de cuisine, et son équipe

## GRIGNOTAGES

<b>Espuma de Beaufort d'été</b>	<b>8,00</b>
---------------------------------	-------------

<b>Caviar de courgettes et légumes en tempura</b>	<b>8,00</b>
---	-------------

<b>Brochettes de crevettes et pastèque grillée</b>	<b>8,00</b>
--	-------------

<b>Assortiment 1 pièce de chaque sélection</b>	<b>8,00</b>
--	-------------

## ENTRÉES

<b>Escargots frais cuisinés au beurre persillé de la Maison Royer, hériculteur bio aux Herbiers (85).</b>	<i>les 12</i> <b>19,80</b>	<i>les 6</i> <b>9,90</b>
---	----------------------------	--------------------------

<b>Le Houmous</b>	<b>9,90</b>
Crèmeux de pois chiches, légumes croquants, herbes fraîches et croûtons de baguette.	

<b>La Sardine de nos côtes</b>	<b>12,00</b>
Filets de sardines rôtis au thym, coulis de piquillos et aubergines confites.	

<b>La Tomate Mozzarella</b>	<b>13,00</b>
Tomates cerises de nos régions assaisonnées à l'eau de tomates, mozzarella Di Bufala et huile de romarin.	

<b>Le Beaufort</b>	<b>14,00</b>
Mousse légère de Beaufort d'été aux fleurs, herbes fraîches, et croûtons.	

<b>Le Bœuf français</b>	<b>15,00</b>
Paleron de bœuf grillé, juste tiédi et tranché finement, salade de haricots verts, tomates confites et pickles.	

<b>Le Saumon Fumé</b>	<b>17,00</b>
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé à La Cigale, crème légèrement acidulée et pain de pays toasté.	

<b>Le foie gras mi-cuit</b>	<b>22,00</b>
Terrine de foie gras français de chez Patrick Valteau cuit au naturel, condiment nectarine-Banyuls et pain aux graines toasté.	

## LA GRANDE ASSIETTE & PÂTES

<b>La Grande salade</b>	<b>21,00</b>
Salade de chou chinois, haricots verts, légumes d'été confits, feta de chèvre AOP et vinaigrette citron-foie rouges.	

<b>La Végétarienne</b>	<b>19,00</b>
Mousseline d'artichauts, courgettes, aubergines et mini poivrons rôtis, petits pois croquants et légumes en tempura.	

<b>Pâtes artisanales de chez notre ami Henri Réfuto</b>	<b>21,00</b>
Papardelles cuisinées à la tomate, crème de ricotta au basilic et chiffonnade de jambon Speck.	

## POISSONS

<b>Le Cabillaud</b>	<b>25,00</b>
Dos de cabillaud rôti, tombée de petits pois au chorizo ibérique, jus de moules au safran.	

<b>La Seiche</b>	<b>27,00</b>
Blancs de seiche snackés à la plancha, poêlée de girolles, crème de pomme de terre et pesto.	

<b>Le Thon Rouge</b>	<b>32,00</b>
Pavé de thon rouge mi-cuit, caviar de courgettes au curry vert, tomates cerises grappes rôties et vierge citron confit-olives.	

<b>Retour de la Criée</b>	<i>à consulter sur l'ardoise</i>
	<b>Sauce beurre nantais à la demande.</b>

## VIANDES

<b>L'andouillette charcutière</b>	<b>20,00</b>
Du maître artisan Loïc Lemarié. Servie avec des pommes frites maison et moutarde à l'ancienne.	

<b>Tartare de bœuf français de race Charolaise</b>	<b>21,00</b>
Tranché au couteau et préparé à votre table. Servi avec frites maison.	

<b>Dessus de Palette Vbf</b>	<b>25,00</b>
Le dessus de palette de bœuf est également appelé "Surprise", car ce morceau de viande a "surpris" de par ses qualités gustatives. Une pièce de choix pour les amateurs. Accompagné de pommes de terre grenaille et d'une sauce au choix.	

<b>Le Cochon Fermier</b>	<b>26,00</b>
Travers de Cochon fermier laqué au piment fumé, concassée de tomates et légumes d'été confits.	

<b>Le Veau Français</b>	<b>32,00</b>
Filet de mignon de veau cuit à basse température, mousseline de cœurs d'artichauts, poêlée de girolles, petits pois et jus à l'ail noir.	

<b>Filet de Bœuf Vbf</b>	<b>36,00</b>
Accompagné de pommes de terre grenaille et d'une sauce au choix.	

<b>La Double entrecôte de race « Aubrac »</b> (pour 2 personnes)	<b>75,00</b>
Bœuf élevé dans les campagnes vallonnées Corrésiennes par Béatrice Bros à Mémoire Accompagnement et sauce au choix.	

<b>Garnitures supplémentaires (au choix)</b>	<b>5,00</b>
Pommes frites maison, tombée de jeunes pousses d'épinards, légumes de saison, pommes de terre grenaille, pâtes artisanales, purée de pommes de terre.	

<b>Sauces maison (au choix)</b>	
Le chef vous propose : sauce béarnaise, sauce aux poivres et jus de viande corsé.	

Nous mettons à votre disposition du [pain sans gluten](#). 15 minutes sont nécessaires pour sa préparation

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou allergies. Les informations relatives aux allergènes sont à votre disposition à l'accueil de la brasserie. Prix Nets en Euros.

Nous vous informons que nous n'acceptons plus les règlements par chèque bancaire.