

les tapas de la civelle

Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne **7€00**

Véritable Gruyère Suisse **6€00**

Accras de Poissons **6€50**

Filets de Sardine à la Bolinche **9€50**

Mini andouille de Guéméné aux lardons **7€00**

pour débiter

Huitres Bretonnes N°2 Les six **9€50** – Les neuf **14€50** – Les douze **18€80**

Les Spéciales Gillardeau N°3 Les six **13.00€**-Les neuf **19.50€**- Les douze **25.00€**

Les plates de Bretagne N°2 Les six **11.50€**-Les neuf **15.80€**- Les douze **22.00€**

L'assiette dégustation (3 gillardeau, 3 plates de Bretagne, 3 Bretonnes) **19€50**

Palourdes farcies « maison » Les six **7€50** – Les douze **13€30**

Foie gras de canard « maison » au Pacherenc du Vic Bilh et ses toasts **12€70**

Assiette de Saumon Fumé **8€50**

Soupe de Poisson **7€50**

Tatin de Tomates Confités aux Saint Jacques **9€50**

Velouté de potiron et sa raviole de langoustine à la florentine **8€50**

les pieds sur terre

Côte de bœuf (1kg pour 2 personnes) – Irlande – **50€00**

Entrecôte charolaise-350g-VBF-**24€00**

Souris d'agneau braisée aux olives **16€50**

Steak tartare de bœuf charolais au couteau ... préparé ou pas... poêlé ... **17€00**

Steak haché de bœuf charolais maison - 230g – **14€50**

Véritable Andouillette 5A à la ficelle sauce moutarde **16€00**

Omelette aux cèpes et aux truffes **17€00**

Filet de bœuf UBF et son os à moelle, sauce marchand de vin **24€00**

Pied de porc farci au ris de veau **17€50**

pour les minots (-12ans)

Steak haché de bœuf charolais enfant – 120g – **7€50**

Jambon blanc, frites **6€50**

en direct de nos mareyeurs

Suggestion de la civelle :

La Poêlée royale (Demi homard, gambas, St jacques, crevettes) **29€50**
(Environ 15 minutes de cuisson)

Noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes **20€50**

Tagine de lotte au citron vert et curry **21€00**

Filet de bar à la crème de mache **19€50**

Pavé de cabillaud au coulis de homard **17€50**

Notre cuisine travaillant des produits frais et de saison, il se peut que certains d'entre eux ne soient plus disponibles au moment de votre commande. Merci de votre compréhension

ardoise de fromages

Le Sud Ouest

(Ecir d'Aubrac, Grand Causses, Roquefort, Anneau du VIC BILH)

Maître fromager Beillevaire **8€00**

les classiques du pâtissier

Sablé à l'Ananas caramélisé au Rhum et crémeux de Chocolat Blanc **7€00**

Le Café Gourmand – Assortiment de Mignardises du Jour **7€50**



Le Champagne Gourmand **12€50**

Crème Brulée à la Vanille noire extra de Madagascar **6€50**

La Mousse au Chocolat VALRHONA **6€50**

Les Profiteroles au Chocolat **7€90**

Le Moelleux au Chocolat VALRHONA (10 min de cuisson) **7€50**

inspirations

Tartelette fine au mangues et son sorbet **7€50**

glaces artisanales

Colonel « sorbet citron vert et vodka » **8€00**

Les glaces : 1 boule **2€50** – 2 boules **4€50** – 3 boules **6€50** – supplément chantilly **1€00**

Les parfums - Sorbets et glaces : vanille, café, chocolat, pistache, abricot, citron vert, ananas, pamplemousse, coco, menthe-chocolat, fraise, caramel, rhum-raisin, poire, mangue, cassis, framboise, cerise, melon, spéculos, cannelle, réglisse, carambar

Retrouvez notre carte en ligne sur notre site internet ou sur votre téléphone en téléchargeant l'application.