

## Côté Fruits de Mer



### Les Huîtres de la Baie de l'Aiguillon sur Mer

- ◆ 6 Huîtres \_\_\_\_\_ 12.00€
- ◆ 9 Huîtres \_\_\_\_\_ 15.50€
- ◆ 12 Huîtres \_\_\_\_\_ 19.00€

### Les Plateaux (Sur Commande Uniquement 48h à l'avance)

- Le Plateau** (6 Huîtres, Langoustines, Amandes, Bulots, ½ Tourteau, Crevettes, Bigorneaux) \_\_\_\_\_ 39.90€
- Le Plateau Royal, pour 2 personnes** (1 Homard, 12 Huîtres, Langoustines, Amandes, Bulots, Crevettes, Bigorneaux) \_\_\_\_\_ 105.00€

## Côté Hors d'Œuvres

- Assiette de Crevettes Roses & Sauce Cocktail** \_\_\_\_\_ 11.00€
- Soupe de Melon à la Troussepinette, Sorbet Framboise**  \_\_\_\_\_ 11.90€
- Foie Gras aux Saveurs du Moment & ses Toasts Brochés**  \_\_\_\_\_ 14.90€
- Assiette de Tomates Mozzarella & Huile de Basilique** \_\_\_\_\_ Moyenne: 8.40€ \_\_\_\_\_ XXL: 12.90€

## Les Salades & Les Crudités

- Assiette de Crudités Variées**  \_\_\_\_\_ Moyenne: 8.40€ \_\_\_\_\_ XXL: 12.90€
- Salade Fraîcheur** \_\_\_\_\_ Moyenne: 10.00€ \_\_\_\_\_ XXL: 13,50€
- Salade Verte, Tomate, Pamplemousse, Melon, Maïs, Croûtons & Féta
- Salade du Charcutier** \_\_\_\_\_ Moyenne: 10.00€ \_\_\_\_\_ XXL: 13,50€
- Salade Verte, Tomate, Jambon Blanc, Cornichons, Oignon, Olives, Croûtons & Emmental
- Salade Océane** \_\_\_\_\_ Moyenne: 10.00€ \_\_\_\_\_ XXL: 13,50€
- Salade Verte, Tomate, Crevettes Roses, Saumon Fumé, Citron, Sauce Cocktail & Sésame Grillé

## Formule Salade 16.50€

(Uniquement le midi)

Salade XXL au choix

2 Boules de Glace Ou Faisselle Coulis de Framboise

## Côté Moules

(Cuites Marinière & nappé de sauce)

◆ Marinière	9.50€
◆ Poulette (Crème)	10.90€
◆ Curry	12.50€
◆ Sauce Provençale	12.50€
◆ Sauce Bleu	12.90€
◆ A L'Espagnole	13.00€





## Formule Moules 16.50€

Tomate Mozzarella





Marinière Ou Curry Ou Poulette (Crème)

Panna Cotta & Coulis de Framboise Ou 2 Boules de Glace, Chantilly

## Côté Mer

Tartare de Saumon au Gingembre & Citron Vert, Pommes Frites & Salade Verte 	16.50€
Retour de Pêche et Sa Sauce Selon l'Humeur du Chef 	15.90€
Filet de Bar, Sauce Océane 	18.50€
La Sole dans Tous ses Etats 	
◆ Meunière	21.90€
◆ Sauce Crème	22.90€
◆ Sauce Curry	22.90€
◆ Sauce Provençale	22.90€

## Côté Terre

Filet de Poulet Rôti en Cuisson Douce, au Curry & Coco 	15.50€
Tartare de Bœuf Non Préparé, Frites & Salade Verte	16.50€
Pièce du Boucher, Sauce Poivre Vert, Pommes Frites 	16.50€
Filet de Bœuf, Sauce au bleu 	21.50€
Entrecôte (minimum 300g), Sauce Béarnaise 	22.50€

## Menu du Jour 14.50€

(Uniquement le midi Sauf le Dimanche et jours Fériés)

Assiette de Crudités Ou Salade de Chèvre Ou Terrine de Campagne

Filet de Poulet au Curry  Ou Bavette, Sauce Béarnaise Ou Poisson du Jour 

Ile Flottante Ou Salade de Fruits Ou 2 Boules de Glace, Chantilly

## Menu Enfant 12.00€

Assiette de Crudités Ou Terrine de Campagne

Chipolatas Frites & Salade Verte Ou Emincé de Poulet à la Crème, Frites & Salade Verte 

2 Boules de Glace

## Menu Des Dunes

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert 19.90 €

Entrée + Plat + Dessert 25.90 €

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

**Assiette de Crevettes Roses & Sauce Cocktail**

Ou

**Soupe de Melon à la Troussepinette, Sorbet Framboise** 

Ou

**Salade Océane** (Salade Verte, Tomate, Crevettes Roses, Saumon Fumé, Citron, Sauce Cocktail & Sésame Grillé)

---

**Tartare de Saumon au Gingembre & Citron Vert, Pommes Frites & Salade Verte** 

Ou

**Retour de Pêche et sa Sauce Selon l'Humeur Chef** 

Ou

**Tartare de Bœuf Non Préparé, Frites & Salade Verte**

Ou

**Pièce du Boucher, Sauce Poivre Vert, Pommes Frites** 

---

**Assiette de 3 fromages, Salade Verte**

Ou

**Verrine de Crème Vanillée, Compoté de Fruits Rouges & Chantilly** 

Ou

**Verrine de Crème Citron & Basilique, Eclat de Sablé Breton & Meringue** 

Ou

**Coupe Liégeoise aux Choix**

## Menu Faites vos Jeux 28.00€

*Menu des Dunes Entrée Plat dessert avec 5€ de Jetons pour les machines à sous au Casino des Dunes*

## Menu Embruns

<u>Entrée + Plat</u>	Ou	<u>Plat + Dessert</u>	29.90 €
<u>Entrée + Plat + Dessert</u>			35.90€

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

9 Huîtres de la Baie de l'Aiguillon

Ou

Foie Gras au Saveur du Moment & ses Toasts Brochés

---

Filet de Bar, Sauce Océane

Ou

Filet de Bœuf, Sauce au bleu

---

Dessert au Choix à la Carte

(Hors Café ou Thé Gourmand)

## Menu Homard Gourmand

Pour 2 personnes minimum, 59€ par personne  
(Sur commande 48h à l'avance)

Kir Pétillant

---

Assiette Découverte 

---

Demi-Homard Rôti et sa Bisque,  
Garniture du Moment 

---

Dessert au Choix

## Côté Douceur

Faisselle Coulis de Framboise	5.50€
Assiette de 3 fromages, Salade Verte	6.00€
Ile Flottante	6.00€
Verrine de Crème Citron & Basilique, Eclats de Sablé Breton & Meringue 	6.50€
Panna Cotta & sa Ganache Chocolat Noisette 	6.50€
Verrine de Crème Vanillée, Compoté de Fruits Rouges & Chantilly 	7.00€
Café ou Thé Gourmand	9.50€

Merci de faire votre choix de dessert à la prise de commande

## Nos Parfums de Glaces et Coupes Glacées

1 Boule: 3.00€   2 Boules: 4.50€   3 Boules: 6.00€   Supplément Chantilly: 1.60€

Parfums: Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Menthe Chocolat, Pistache, Noix de Coco,  
Caramel au Beurre Salé, Rhum Raisins, Citron Vert, Cassis, Framboise

Chocolat Liégeois ou Café Liégeois ou Caramel Liégeois	7.50€
(2 Boules Chocolat ou Café ou Caramel au beurre salé, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat ou Café ou caramel, Chantilly)	
Poire Belle Hélène	7.50€
(2 Boules Vanille, Poire Pochée, Sauce Chocolat, Chantilly)	
Dame Blanche	7.50€
(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)	
Colonel	8.50€
(3 Boules de Citron Vert, Vodka)	
After Eight	8.50€
(3 boules Menthe- Chocolat, Get 27)	
Général	8.50€
(2 boules Vanille, Whisky)	

---

*Bienvenue dans notre restaurant,  
Nous vous présentons notre carte*

---