

dans l'assiette...

Du sourire

Le

24

E s p l a n a d e

ouvert 7j/7 ■■■

■ ■ ■ LES ENTRÉES

- Foie gras de canard confit maison, confiture de potiron 14.60 €
- Saumon fumé et guacamole sur blinis de pomme de terre . . . 10.40 €
- Velouté de cèpes, œuf de caille poché et huile de noisette . . 9.50 €
- Flan de potiron et langouille, Saint-Jacques juste saisies 9.90 €
- Crémeux de céleri, poêlée de pleurotes 8.70 €
- Croustillant au bleu d'Auvergne et noix, endives braisées . . . 10.00 €
- Huîtres gratinées au Noilly Prat, fondue de poireaux 14.20 €
- Fricassée d'escargots au jambon cru et échalotes au vin blanc . . 12.70 €
- Roulés de saumon mariné à la coriandre et baies roses, farcis de chèvre et pamplemousse 13.80 €
- Tête de veau sauce gribiche, salade 14.10 €
- Soupe de poisson et ses accompagnements 13.50 €
- Poêlée de cuisses de grenouille, risotto au chorizo 13.50 €
- Mousse de betterave, carpaccio de Saint-Jacques 10.90 €
- Salade méli-mélo 7.00 €

Les Huîtres N°3 de nos côtes

6	11.50 €
9	15.60 €
12	19.90 €

Servies avec pain de seigle, beurre salé, citron et vinaigre à l'échalote

■ ■ ■ LES INCONTOURNABLES

- Tagliatelle aux fruits de mer 14.80 €
- Tagliatelle carbonara 9.90 €
- Penne à la bolognaise, gratinée à la mozzarella . . 9.90 €
- Risotto aux fruits de mer 14.80 €
(moules, pétoncles, crevettes, écrevisses)
- Risotto aux Saint-Jacques 16.50 €
- Risotto forestier 11.20 €
- Risotto de bœuf, crème de cèpes 12.20 €

■ ■ ■ LE BORD DE MER

- Filet de bar plancha, croûte de fruits secs, crémeux de céleri, émulsion à la betterave 17.90 €
- Pavé de saumon à l'unilatéral, carottes et poireaux fondants 13.90 €
- Noix de Saint-Jacques au parfum de clémentine, endives et potiron 18.20 €
- Ragoût de lotte au chorizo, écrasé de pommes de terre et poêlée de pleurotes 16.10 €
- Pavé de lieu jaune, pommes grenailles aux pleurotes et châtaignes . . 15.60 €

■ ■ ■ L'INTERIEUR DES TERRES

- Rognons de bœuf à la moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre 12.80 €
- Entrecôte grillée, beurre au sel de Guérande, frites 21.50 €
- Aiguillettes de canard aux raisins, pommes grenailles aux pleurotes et châtaignes . . 14.50 €
- Bavette à l'échalote et vin rouge, fine purée de céleri 14.10 €
- Coq au vin, tagliatelle aux carottes et champignons 13.90 €
- Pot au feu revisité au foie gras (poireaux, carottes, pommes de terre, céleri) 15.80 €

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Supplément garniture 2 €.

*Jouer comporte des risques : endettement, dépendance,...

Appelez le 09 74 75 13 13 - Appel non surtaxé.

MENU DÉCOUVERTE 29 €

Foie gras de canard maison confit, confiture de potiron

Ou

Velouté de cèpes, œuf de caille poché et huile de noisette

Ou

Mousse de betterave et son carpaccio de noix de Saint-Jacques

Ou

Saumon mariné à la coriandre et baies roses,
farci au chèvre et pamplemousse

∞

Filet de bar plancha, croûte de fruits secs,
crémeux de céleri, émulsion à la betterave

Ou

Aiguillettes de canard aux raisins,
pommes grenailles aux pleurotes et châtaignes

Ou

Ragoût de lotte au chorizo,
écrasé de pommes de terre et poêlée de pleurotes

∞

Dessert au choix à la carte

LES DESSERTS

- Fromages (camembert, chèvre, bleu) 6.70 €
- Café gourmand 5.70 €
- Poêlée de pommes Granny
et raisins au Porto, chantilly 5.70 €
- Marquise tout chocolat, biscuit pailleté, poire rôtie . . 6.00 €
- Tiramisu à la crème de marron,
dés de potiron caramélisés 6.50 €
- Verrine d'ananas et mangue à la vanille,
mousse siphonnée, poudre de pain d'épices 7.20 €
- Mandarine en trilogie (financier, sorbet, poêlée) . . 6.00 €
- Blanc Manger à la vanille, pamplemousse rôti 5.70 €
- Tartelette Tatin, glace fromage blanc 6.50 €
- Riz au lait, poêlée automnale 5.70 €
- Mini-gaufres caramélisées,
espuma mangue & ananas 6.00 €
- Glace ou sorbet (2 boules) 4.50 €
- Dame Blanche 6.80 €
- Café ou Chocolat Liégeois ou Coupe Presqu'île 6.80 €
- Colonel ou coupe After Eight 8.40 €
- Irish Coffee 7,00 €

MENU MILLIONNAIRE

15 €

Menu du jour
(entrée + plat + dessert)

+ 1.5 €* de jetons

(offre réservée aux personnes majeures et non interdites de jeu)

Menu non soumis à la réduction Casinopass



LES SAVEURS DU 24 24 €

Crémeux de céleri, poêlée de pleurotes

Ou

Croustillant de bleu d'Auvergne et noix, endives braisées

Ou

Flan de potiron et langouille, noix de Saint-Jacques juste saisies

∞

Pavé de saumon à l'unilatéral, carottes et poireaux fondants

Ou

Rognons de bœuf à la moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre

Ou

Risotto de bœuf, crème de cèpes

∞

Riz au lait, poêlée automnale

Ou

Mandarine en trilogie

Ou

Blanc-manger à la vanille, pamplemousse rôti

Ou

Glace ou sorbet

Un verre de vin sélectionné par nos soins

P'TITS BOUTS 8.80 €

enfants de -12 ans

Galopin de veau, frites

Ou

Tagliatelle carbonara

Ou

Pavé de saumon, risotto

∞

Tartare mangue & ananas

Ou

Marquise au chocolat

Ou

Glace ou sorbet

FORMULE "P'tite Faïm" 12 €

Entrée du jour + plat du jour

Ou

Plat du jour + dessert du jour

Uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Supplément garniture 2 €.

*Jouer comporte des risques : endettement, dépendance,...

Appelez le 09 74 75 13 13 - Appel non surtaxé.

CARTE DES VINS



LES VINS DE PAYS 25cl 46cl
en pichet blanc, rouge, rosé 3.80€ . . . 5.75€

LES VINS BLANCS 37.5cl 75cl

VAL DE LOIRE A.O.C.

- MUSCADET Château de Cléray 13€ 21€
- TOURAINE SAUVIGNON La Pérclaire 16€
- ANJOU «La Chapelle» Château de Fesles 26€
- COTEAUX DU LAYON Château Champteloup 26.50€

BORDEAUX A.O.C.

- ENTRE DEUX MERS Grande Réserve de Kressman 16€
- BORDEAUX Dourthe n°1 12.50€ . . . 20.50€

LES VINS ROSES 37.5cl 75cl

VAL DE LOIRE A.O.C.

- CHINON Couly Dutheil 14.50€ 25€
- ROSE DE LOIRE Chemin des saules 9.50€ 16€

BORDEAUX A.O.C.

- BORDEAUX Dourthe n°1 20.50€

COTES DE PROVENCE A.O.C.

- PROVENCE Château Minuty cuvée de l'Oratoire 28€

VIN DE PAYS D'OC

- SYRAH Château Serame 14€

LES VINS ROUGES 37.5cl 75cl

VAL DE LOIRE A.O.C.

- SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Le Puy Bel Abord 13€ . . . 21.50€
- CHINON Les Turpinières, Couly Dutheil 13€ . . . 20.50€
- SAUMUR CHAMPIGNY Les Gravières du Roy 21€

BORDEAUX A.O.C.

- HAUT MEDOC Château Peyrabon 33€
- GRAVES Grande Réserve de Kressman 12€ 18€
- BORDEAUX Dourthe n°1 23€

VIN DE PAYS D'OC

- SYRAH Château Serame 13€

EAUX

- Vittel, Evian, Badoit 3.10€ (50cl) . . . 4.30€ (100cl)
- San Pellegrino 2.70€ (50cl) . . . 3.70€ (100cl)


BOISSONS CHAUDES

- Espresso, décaféiné 1.60€
- Double Espresso 3.20€
- Thé, infusion 3.10€

COCKTAILS

- Cocktail sans alcool à partir de 7€
- Cocktail avec alcool à partir de 9€

VINS AU VERRE (15cl)

- MUSCADET Château de Cléray 3.50€
- COTEAUX DU LAYON Château Champteloup 4.60€
- SANCERRE Cuvée Domaine Vacheron  7.50€
- ROSE DE LOIRE Chemin des saules 3.50€
- SAUMUR CHAMPIGNY Les Gravières du Roy 4.00€
- TOURAINE GAMAY Henry Marionnet 5.50€
- CASTILLON Côtes de Bordeaux 6.50€
- GRAVES Grande Réserve de Kressman 3.50€

BIERES PRESSION (25cl)

- 1664 3.70€
- Grimbergen 4.10€
- Kronenbourg ou Panache 2.80€
- Bières bouteilles à partir de 3.10€

CHAMPAGNES Coupe 12cl Btle 75cl

- Fouquet's 9€ 75€
- Laurent Perrier Brut 11€ 79€
- Kir Royal 11€
- Pommery Brut Royal 100€
- Vranken spécial Brut (10cl) 7.50€ 40€
- Pétillant Turbulent Blanc 5€
(méthode traditionnelle Sauvion-Préambule)

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.



Sélection Lucien Barrière - Vin au verre - Vin biologique