

LA CARTE

■ ■ ■ ■ Côté saveur

	€
Assiette de Pata Negra , guindillas et salade mêlée	23.50
Mesclun de ris de veau et langoustines rôties et tomates confites ,sauce barigoule	20.10
Foie gras poêlée au melon caramélisé sauce au Pineau et Pistache	21.20
Omelette aux girolles et mesclun de salade	17.20 15.17
Rosace de melon et jambon sérano, guindillas	17.50
Cassolette d'escargots petits gris à la charentaise (30 pièces)	15.80
Mesclun de langoustines rôties aux merguez de canard et frisson de ventrèche	18.50
Galette croustillante de cochon de lait et foie gras poêlés	19.50

■ ■ ■ ■ Côté fraîcheur marine

Huîtres N°3 spéciales (Papin) la douzaine, crépinette maison	24.50
Huîtres N°3 fines de claires (Papin) la douzaine, crépinette maison	19.50
Tartare de maigre minute au citron vert à la coriandre fraîche et cacahouètes	21.40
Frito Mixto tempura de gambas et langoustines aux 4 parfums	21.50
Langoustines rôties au caviar d'aubergines à l'huile de curcuma	21.90
Vichyssoise de petits pois aux langoustines rôties	19.50
Nems aux trois saveurs sauce aigre douce (gambas, langoustines et lotte)	19.60
Eventail de tomates plein champs aux piments doux et langoustines rôties	18.50

■ ■ ■ ■ Côté Atlantique en direct de la Côtinière

Mixed grill royal de poissons sauce à l'Espagnol (Saint-Pierre, maigre, rascasse,turbot, bar)	24.00
Sole entière selon votre goût (grillée ou meunière) 400/500 gr environ	32.90
Turbotin entier grillé à l'huile de sésame	30.50
Pavé de rascasse grillé sauce safrané et girolles persillées	25.80
Pavé de merlu grillé sauce à l'espagnole	24.70
Epais pavé de maigre grillé aux girolles persillées	32.50
Pavé de bar grillé à l'huile d'olive, picatta de merguez de canard	33.50
Fricassée de penne et lotte rôtie sauce crèmeuse aux trompettes de la mort	28.90
Pavé de bar grillé à l'huile de lime, petits légumes au wok	29.50
Goujonnettes de Saint-Pierre grillées à l'huile de pistache, fleur de sel	28.90
Pavé de cabillaud grillé sauce champagne et caviar de hareng	24.90
La Bouillabaisse du Terminus aux cinq poissons, rouille à l'ancienne	28.80
Epais pavé de maigre de la Cotinière rôti, sauce à la vanille Bourbon	26.50
Pissaladière aux 5 poissons à la concassée de tomate fraîche	25.90
Brochette de gambas et langoustines grillées à l'huile de vanille, petits légumes	24.20
Epais pavé de maigre de la Cotinière en algues « Nory » perlé à l'huile d'olive	26.50
Filet de dorade rôti au miel 1000 fleurs	25.80
Pavé de bar en écailles de chorizo perlé à l'huile d'olive	29.50
Fricassée de lotte rôtie sauce à l'Espagnole, frisson de jambon sérano	27.80
Tagliatelles légèrement crémées aux gambas et langoustines rôties, parmesan	22.10 19.49
Pavé de raie vapeur beurre meunière aux câpres	26.50

■ ■ ■ ■ Côté terroir

Le tigre qui pleure, pommes Pont-neuf	25.50
Fricassée de rognons de veau en persillade flambés au cognac	25.10
Faux filet Charolais grillé beurre maître d'hôtel et girolles persillées	27.90
Tranche de foie de veau poêlée, échalotes et vinaigre de Bouteville	23.80
Poêlée de ris de veau aux trompettes de la mort légèrement crémés	29.90
Cassolette d'escargots petits gris à la charentaise (50 pièces)	23.50
Tournedos de bœuf et foie gras poêlés sauce Bordelaise, pommes Pont-neuf	29.50

Propositions en bleu : Les tops du marché recommandés par Jean-Christophe Roger

Prix nets, taxes et services inclus, boissons non comprises. Toutes les viandes bovines qui vous sont proposées sont d'origine Française les abats sont d'origine des Pays-Bas