

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T



*29 Rue du 14 Juillet
58000 Nevers
Tel: 03.45.52.10.62*

NOS MENUS

Plat + Dessert

22,00€

Entrée + Plat

26,00€

Entrée + Plat + Dessert

33.00€

Velouté de chou fleur, œuf poché et crevettes roses

Ou

Ballottine de truite aux fruits secs, mayonnaise maison

Ou

Assiette découverte

(Huitres, bulots, crevettes roses et mayonnaise maison)

Pavé de lieu noir, gaufre de pomme de terre à l'emmental, poêlée de champignons et crème au Porto Blanc

Ou

Émincé de bœuf français, écrasé de pomme de terre à l'huile de noisettes

Ou

Cotriade façon Ô Saveurs Marines

(comme une bouillabaisse avec du colin, du lieu fumé, de la truite et des légumes de saison accompagné d'un beurre blanc)

Brioche perdue, caramel beurre salé et glace spéculoos

Ou

Tiramisu au praliné

Ou

Déclinaison autour de la poire

(sorbet poire, poire pochée à la fève de tonka, moelleux à la poire, coulis poire)

Prix nets en Euro TTC

NOTRE CARTE

ENTREES

Salade de pomme de terre et pomelos, lieu fumé et tuile aux herbes fraîches	12,00€
Velouté de chou fleur, œuf poché et crevettes roses	11,00€
Ballottine de truite aux fruits secs, mayonnaise maison	13,00€
Tourte de chair de grenouilles à la crème d'ail, mesclun de salade	14,00€
Assiette découverte (<i>huître, crevettes roses, bulots et mayonnaise</i>)	14,00€

PLATS

Raviole de coques et crevettes roses, bouillon de shiitakes	15,00€
Pavé de lieu noir, gaufre de pomme de terre à l'emmental, poêlée de champignons et crème au Porto Blanc	17,00€
Filet de bœuf français, écrasé de pomme de terre à l'huile de noisettes	19,00€
Truite entière, légumes du moment	16,00€
Noix de st jacques, tatin de potimarron, beurre blanc <u>(sup 6€ dans le menu)</u>	25,00€
Cotriade façon Ô Saveurs Marines (<i>comme une bouillabaisse avec du colin, du lieu fumé, de la truite et des légumes de saison accompagné d'un beurre blanc</i>)	16,00€

DESSERTS

Tartelette chocolat lacté et figes rôties au miel	8,00€
Déclinaison autour de la poire (<i>sorbet poire, poire pochée à la fève de tonka, moelleux à la poire, coulis poire</i>)	8,00€
Brioche perdue, caramel beurre salé, glace spéculos	8,00€
Pot de crème à la vanille Bourbon, financier aux agrumes	8,00€
Tiramisu au praliné noisettes	8,00€

NOS FRUITS DE MER

Plateau de fruit de mer pour
1 personne 45€
2 personnes 80€

Composition du plateau: 6 huîtres Bretonne n°3 ou fine de claire Marennes d'Oléron n°3 selon arrivage, bulots, crevettes roses, crevettes grises, 1/2 tourteau, langoustines, coquillages de saison.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APERITIF

6 Huitres fine de claire Marennes d'Oléron n°3	12,00€
12 huîtres fines de claire Marennes d'Oléron n°3	22,00€
6 Huîtres Bretonne n°3	13,00€
12 huîtres Bretonne n°3	23,00€
Assiette de coquillages selon la saison	6,50€
Bulot mayonnaise (100grs)	6,00€
Crevette rose mayonnaise (100grs)	5,50€
Crevette grises mayonnaise (50grs)	4,50€
Langoustine (à l'unité)	3,00€
½ tourteau Mayonnaise	21,00€
Tourteau entier Mayonnaise	37,00€

Prix nets en Euro TTC

NOS APÉRITIFS

5 cl

Suze	3,50€
Martini Rosso, Martini Bianco	3,50€
Porto Graham's Tawny	3,50€
Porto Graham's Fine White	3,50€
Muscat Beaumes de Venise	3,50€
Ricard	4,00€
Spritz, Américano (15 cl)	8,00€
Whisky Aberlour 10 ans d'âge, Jack Daniels, Chivas Régal 12 ans d'âge	8,00€
Whisky Yamazakura	9,00€
Cocktail maison	9,00€
<i>(rhum blanc, curaçao, crème de noix de coco, jus d'ananas)</i>	
Coupe de Champagne brut Pierre Mignon Prestige	9,50€
Kir Aligoté crème de cassis Monin (12 cl)	4,50€
<i>Crème de mûre, pêche, framboise et fraise Monin</i>	
Kir Royal crème de cassis Monin (12 cl)	10,00€

Crème de mûre, pêche, framboise et fraise Monin

NOS CHAMPAGNES

75 cl 37,5cl

Champagne Pierre Mignon Brut Grande Réserve	63,00€
Champagne Pierre Mignon Brut Cuvée Prestige	39,00€

Prix nets en Euro TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS ROUGES

LA BOURGOGNE	75 cl	15 cl
AOC Bourgogne Pinot Noir « Vieilles Vignes » Philippe le Hardi	42,00€	
AOC Bourgogne « Les Petites Pierres » Louis Jadot	52,00€	

LE VAL DE LOIRE	75 cl	15 cl
AOC Sancerre Dezat Frère et Sœur	37,00€	7,00€
AOC Menetou Salon « Le Classique » Isabelle et Pierre Clément	39,00€	7,00€

LE BEAUJOLAIS ET LA VALLÉE DU RHÔNE	75 cl	15 cl
AOC Chiroubles Dominique Piron	32,00€	
AOC Juliéna « Les Mouilles » Pardon et Fils	34,00€	7,00€

NOS BLANCS

LA BOURGOGNE	75 cl	15 cl
AOC Saint-Bris Sauvignon Domaine Lapierre	30,00€	
AOC Bourgogne Aligoté « Vignerons de Buxy »	32,00€	6,00€
AOC Viré-Clessé « cave de Viré »	35,00€	

Prix nets en Euro TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS BLANCS

LE VAL DE LOIRE	75 cl	15 cl
AOC Coteau du giennois « les charmes » Domaine Langlois	32,00€	
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie Domaine Comte Le loup	34,00€	
AOC Pouilly fumé « Mozaïque » Domaine Langlois	36,00€	7,00€
AOC Sancerre Dezat Frère et Sœur	37,00€	7,00€
AOC Menetou-Salon « Le Classique » Isabelle et Pierre Clément	39,00€	7,00€

L'ALSACE	75 cl	15 cl
AOC Riesling « Tradition » Kuentz Bas	33,00€	6,00€
AOC Bio Auxerrois Domaine des 3 châteaux	38,00€	

NOS ROSÉS

LA PROVENCE, LA VALLÉE DU RHÔNE	75 cl	15 cl
AOC Côte de Provence Masterel	32,00€	6,00€
AOC Tavel « Roc-Épine » Domaine Lafond	34,00€	
AOC Bandol « Moulin de la Roque »	36,00€	

Prix nets en Euro TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl
1664 5,5°	6,00€
Grimbergen rouge 5,5°	6,00€
Grimbergen blonde 6,7°	6,00€
Leffe blonde 6,6°	6,00€

NOS SOFTS

	20 cl	25 cl	33cl
Nectar et jus de fruit Pago	3,00€		
<i>Abricot, ananas, tomate, orange</i>			
Coca cola, Coca cola Zéro			4,00€
Fuzetea pêche, Schweppes, Schweppes Agrum		3,50€	
Perrier			4,00€
Sirop Monin	2,00€		
<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron</i>			

NOS EAUX

	50 cl	100 cl
Vittel Grande Source, Évian	3,50€	4,50€
Badoit, San Pellegrino	3,50€	4,50€

Prix nets en Euro TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS DIGESTIFS

	5 cl
Get 27, Get 31, Bailey's	5,00€
Eau de vie Florian	5,00€
<i>Prune, Poire William</i>	
Cognac distillerie du Peyrat VSOP	8,50€
Calvados Groult 8 ans d'âge	8,50€
Rhum Don Papa 7 ans d'âge	9,00€
Rhum Diplomatico	9,00€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza, Décaféiné Lavazza	2,00€
Café crème Lavazza	2,50€
Double café Lavazza	3,00€
Thé Dammann	4,00€
<i>Earl Grey, Thé vert, Fruits Rouges</i>	
Infusion Dammann	4,00€
<i>Verveine</i>	

Prix nets en Euro TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération