

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

Composez vous-même votre menu

Entrée + plat
21,00€

Plat + Dessert
19,00€

Entrée + Plat + Dessert
24,00€

Valable du mardi au vendredi uniquement les midis

Velouté de butternut aux coquillages

Ou

Entrée du jour

Ou

Assiette de l'écailler

(Assortiment de coquillages et crustacés selon arrivage)

Pavé de lieu noir, pomme de terre sautées au beurre demi-sel, crème de ciboulette

Ou

Plat du jour

Ou

Linguine aux fruits de mer

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Ou

Assiette de fromage

Ou

Crèmeux caramel et spéculoos, poire pochée à la vanille

Prix nets en Euro TTC

NOS MENUS

Composez vous-même votre menu

Entrée + plat
28,00€

Plat + Dessert
24,00€

Entrée + Plat +Dessert
34,00€

Crème de crevettes grises et son œuf poché, pain de campagne

Ou

Tartare de légumes automnale de la Baratt'abio, escalope de foie gras de canard poêlée, réduction de porto

Ou

Ballottine de lieu noir aux crevettes roses, mayonnaise maison à l'huile de noisettes

Noix de St jacques à la plancha , crème de panais, légumes de saison aux girolles (supplément 3€)

Ou

Filet de bœuf français, pomme de terre persillées , jus de viande crémé

Ou

Assiette Ô Saveurs Marines façon bouillabaisse

(assortiment de poissons et crustacés accompagnés d'une bisque, de légumes, aioli et pain grillé)

Charlottine exotique à l'ananas et gingembre, coulis

Ou

Craquant au chocolat Guayaquil, glaçage lacté

Ou

Fondant de pain d'épice à la pomme, émulsion au Calvados

Prix nets en Euro TTC

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 homard, langoustines, palourdes, coques et amandes.

À LA CARTE

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 Homard	24,00€
Homard entier	39,00€

Prix nets en Euro TTC

NOS ROUGES

LA BOURGOGNE

75 cl 15 cl

AOC Bourgogne pinot noir « vieilles vignes » Philippe le Hardi 2022 42,00€ 7,00€
AOC Bourgogne « Les Petites Pierres » Louis Jadot 2021-2022 52,00€

LE VAL DE LOIRE

75 cl 15 cl

AOC Menetou Salon « Le Classique » Isabelle et Pierre Clément 2022 36,00€ 7,00€
AOC Sancerre Dezat Frère et sœur 2022 38,00€ 7,00€

LE BEAUJOLAIS ET LA VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

AOC Juliéas « Les Mouilles » Pardon et Fils 2022 29,00€
AOC Chénas Dominique Piron 2019-2020 32,00€

NOS BLANCS

LA BOURGOGNE

75 cl 15 cl

AOC Bourgogne Aligoté « vignerons de Buxy » Buissonnier 2022 26,00€ 5,00€
AOC Viré-Clessé « cave de Viré 2022 34,00€
AOC Chablis Christophe Camu 2022 47,00€

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 Pouilly fumé « Mozaïque » Domaine Langlois 2022	34,00€	7,00€
AOC Menetou-Salon « Le Classique » Isabelle et Pierre Clément 2022	36,00€	
AOC Sancerre Dezat Frère et Sœur 2022	38,00€	8,00€

L'ALSACE

	75 cl	15 cl
AOC Riesling « Tradition » Kuentz Bas 2021	26,00€	6,00€

LA VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl	
AOP Vacqueyras Domaine Brunely 2021	36,00€	

NOS ROSÉS

LA PROVENCE, LA VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl	
AOC Tavel « Roc-Épine » Domaine Lafond 2022	32,00€	
AOC Bandol Domaine de La Garenne 2022	34,00€	

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°	4,50€
Blanche de Namur	5,00€
Grimbergen blonde 6,7°	5,00€
Leffe blonde 6,6° 1,372	5,00€
Petrus Aged Red 8,5°	5,00€

NOS SOFTS

	20 cl	25 cl	33cl
Nectar et jus de fruit Pago	3,00€		
<i>Abricot, ananas, fraise, tomate, orange</i>			
Coca cola, Coca cola Zéro			3,50€
Fuzetea, Orangina		3,50€	
Schweppes, Schweppes Agrum, Limonade		3,50€	
Perrier			3,00€
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