

R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T



*Spécialités de poissons et fruits de mer*

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

	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>
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

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

## LA VALLÉE DU RHÔNE

	<b>75 cl</b>	
AOP Vacqueyras Domaine Brunely 2021	36,00€	

# NOS ROSÉS

## LA PROVENCE, LA VALLÉE DU RHÔNE

	<b>75 cl</b>	
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*