

## Les Huitres et les Fruits de Mer

Fine de Claire Barrau n°2 (6)	22.80	Belon (6)	36.00
Fine de Claire n°4 (6)	18.00	L'huître du moment (6)	30.00
Pleine mer de Bretagne n°1 (6)	22.20	Langoustines <i>juste nacrées</i>	38.00
Pleine mer de Bretagne n°3 (6)	19.80	Crevettes grises	9.80
Spéciale Gillardeau n°3 (6)	28.80	Crevettes S (NOSSI-BE)	19.80
Spéciale Gillardeau Papillon (6)	24.00	Bulots	11.70
		Oursin (pièce)	7.40

### Le plateau de l'Ecailler 130.00

4 langoustines *justes nacrées*

2 Pleine mer n°1	2 Pleine mer n°3
4 Spéciale Gillardeau n°3	4 Spéciale Gillardeau Papillon
4 Fine de Claire Barrau n°2	1 portion de bulots
6 crevettes roses S (NOSSI-BE)	1 portion de crevettes grises

## Les Entrées

Poulpe mariné / guacamole / pamplemousse	14.00
Tartare de dorade / condiment de carotte au cumin	12.00
Salade Caesar au poulet *	14.00
Asperges vertes en vinaigrette / œuf bio poché	12.00
Salade de tomates au vinaigre Ximenez / Buratina	12.00
Saumon fumé de Norvège	24.50
Terrine de foie gras de canard	26.00
Céleri rémoulade <sup>M</sup>	7.00
Œufs durs Bio mayonnaise / macédoine de légumes <sup>M</sup>	6.80
Escargots « Géants de Bourgogne » (6)	16.00
Os à moelle à la fleur de sel / mâche et croutons	12.00
Terrine de campagne Maison* <sup>M</sup>	11.00
Carpaccio de bœuf / mesclun de salades / parmesan / pesto	17.00

<sup>M</sup> *Pouvant être intégré dans le menu Suggestion du Jour*

\* *Contient du porc*

Notre carte RESTAURANT est également à votre disposition  
Carte réalisée par Johann Staskiewicz et sa brigade

Prix en euros, toutes taxes et service inclus.

Règlement par chèque accepté sur présentation d'une pièce d'identité

## Les Poissons

Quenelles de brochet / sauce crustacés / champignons <sup>M</sup>	19.00
Filet de haddock / œuf poché /pommes de terre vapeur / épinards frais / beurre blanc	27.00
Dos de cabillaud / jus de tomate / ragoût de fèves et piquillo's	25.00
Saint-Jacques dorées / crème de courgettes au curry / fricassée d'asperges et champignons	27.00

## Les Viandes




Magret de canard rôti / jus d'ail noir / fricassée de champignons et céleri	26.00
Fricassée de foie de veau à l'indienne / pommes Grenaille et poivrons rouges	25.00
Le Bœuf, accompagné de pommes frites	
Le tartare / salade verte	22.00
L'entrecôte / sauce béarnaise	34.00
Le Close Burger *	22.00
Le filet / sauce poivre ou béarnaise	38.00

## Les plats végétariens

Gnocco Napoletano / légumes grillés / pesto de tomate <sup>M</sup>	19.00
Assiette végétarienne du moment	25.00

<b>Tout changement de garniture ou en supplément</b>	<b>4.60</b>
------------------------------------------------------	-------------

## Vins Rouges

<i>Loire</i>		<i>Bt 75 cl</i>
2017 Saint-Nicolas de Bourgueil Y. Amirault 	♦ 22.00	39.00
2017 Cheverny « Le Point du Jour » Domaine Ph. Tessier 		44.00
2016 Saumur-Champigny « vieilles vignes » Dom. Julien Fouet		44.00
<i>Bourgogne</i>		
2017 Rully « Clos de Bellecroix » Domaine de la Folie		45.00
2014 Côte de Nuits-Villages « vieilles vignes » Dom. Bellène		67.00
2016 Marsannay « Clos du Roy » Régis Bouvier		76.00
<i>Bordeaux</i>		
2016 Plaisir de Siaurac Lalande Pomerol	♦ 19.50	37.00
2016 Les Hauts de Naudon Bordeaux Supérieur		31.00
2015 Château Pierrail Bordeaux Supérieur		42.00
2015 La Demoiselle d'Haut-Peyrat Haut-Médoc		50.00
2016 L'Esprit de l'Évêché, 2 <sup>ème</sup> vin Château l'Évêché Bordeaux		49.00
2014 Graves Château Haut Maray « Cuvée Classique »		55.00
2016 Délice du Prieuré Saint Emilion Grand Cru		65.00
<i>Rhône</i>		
2017 Gigondas Domaine de Durban Leydier Père et Fils		53.00
2017 Côtes du Rhône Villages Cuvée Odysée Dom Duseigneur 		36.00
2017 Crozes Hermitage « Les Amandiers » Domaine du Murinais		65.00
2017 Saint-Joseph « La Madonne » Domaine Roche Paradis		65.00
<i>Alsace</i>		
2015 Alsace Pinot Noir Domaine Léon Beyer	♦ 22.00	44.00
<i>Provence / Languedoc-Roussillon</i>		
2017 Cht Maïme « Héritage » Côtes de Provence Sibran Garcia		38.00
2017 Côtes-du-Roussillon IGP « L'Etreinte » Dom. Brial		26.00
<i>Beaujolais</i>		
2017 Brouilly Fût de Chêne P. Ferraud	♦ 18.50	32.00
2016 Morgon Cuvée Château Gaillard A. Kuhnel		36.00

## Vins Rosés

2017 Côtes de Provence Domaine des Campaux « Les Canissons »	♦ 27.50 (50cl)	38.00
2017 Côtes de Provence Château Maïme « Héritage » Sibran Garcia		38.00

Prix en euros, toutes taxes et service inclus.

## Apéritifs

Scotch, Gin, Vodka	13.50	Coupe de champagne	17.00
Cocktail à partir de	16.00	Sodas, jus de fruits	7.00

### Notre carte du Bar sur demande

## Vins au verre

### *Vins rosés (14 cl)*

2017 Côtes de Provence Rosé Domaine des Campaux J. Naveau	8.00
-----------------------------------------------------------	------

### *Vins blancs (14 cl)*

2017 Petit Chablis Domaine d'Henri	8.00
------------------------------------	------

2017 Pouilly Fumé « Domaine du Bouchot » Kerbiquet 	10.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

2017 Viognier I.G.P. des Collines Rhodaniennes Domaine Mouton	12.00
---------------------------------------------------------------	-------

<b>2015 Pouilly Fuissé Domaine Nicolas Maillet</b>	<b>16.00</b>
----------------------------------------------------	--------------

### *Vins rouges (14 cl)*

2017 Brouilly Fût de Chêne P. Ferrault	8.00
----------------------------------------	------

2017 Crozes Hermitages « Les Amandiers » Dom. Du Murinais	12.00
-----------------------------------------------------------	-------

2014 Graves Château Haut Maray « Cuvée Classique »	10.00
----------------------------------------------------	-------

<b>2014 Château Larrivet Haut Brion Pèssac Léognan</b>	<b>27.00</b>
--------------------------------------------------------	--------------

## Vins blancs

♦ Disponible en ½ bouteille (37.5 cl) Bt 75cl

### *Régions*

2017 Côtes de Blaye « l'esprit » château la Bertinerie	28.00
--------------------------------------------------------	-------

2016 Chardonnay d'Ardèche IGP Louis Latour ♦13.50	27.00
---------------------------------------------------	-------

2016 Riesling cuvée « Rebbuhl » Domaine Moritz	45.00
------------------------------------------------	-------

2017 Chardonnay Côtes Catalanes IGP Domaine Brial	24.00
---------------------------------------------------	-------

### *Loire*

2016 Muscadet de Sèvres et Maine « Les Jardins d'Edouard »	29.00
------------------------------------------------------------	-------

2017 Pouilly Fumé « Domaine du Bouchot » Kerbiquet  ♦26.00	48.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

2017 Sancerre « Cuvée Genèse » J.Max Roger ♦23.00	42.00
---------------------------------------------------	-------

### *Bourgogne*

2016 Bourgogne Chardonnay Domaine de Bellène	42.00
----------------------------------------------	-------

2016 Chablis 1er cru « Montmains » Domaine J. Collet ♦ 35.50	69.00
--------------------------------------------------------------	-------

2017 Petit Chablis Domaine d'Henri	45.00
------------------------------------	-------

2017 Mâcon Villages « Terroir du Mâconnais » Bret Brothers	50.00
------------------------------------------------------------	-------

2016 Saint-Véran « Les Rochats » Domaine de la croix Senaillet	45.00
----------------------------------------------------------------	-------

2016 Saint-Romain « vieilles vignes » Domaine de Bellène	72.00
----------------------------------------------------------	-------

## Eau / Café / Thé

Eaux minérales ♦5.30	8.00	Café-décaféiné	4.50
----------------------	------	----------------	------

Irish coffee	17.00	Thé	5.00
--------------	-------	-----	------



