

Les Huitres et les Fruits de Mer

Fine de Claire Barrau n°2 (6)	22.80	Langoustines <i>juste nacrées</i>	38.00
Fine de Claire n°4 (6)	18.00	Crevettes grises	9.80
Pleine mer de Bretagne n°3 (6)	19.80	Crevettes S (NOSSI-BE)	19.80
Spéciale Gillardeau n°3 (6)	28.80	Bulots	11.70
Spéciale Gillardeau Papillon (6)	24.00		

Le plateau de l'Ecailler 130.00

3 Pleine mer n°3	6 crevettes roses S NOSSI-BE
5 Spéciale Gillardeau n°3	4 langoustines <i>justes nacrées</i>
4 Fine de Claire Barrau n°2	1 portion de bulots
4 Spéciale Gillardeau Papillon	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
Viande des Grisons séchée / tartare de melon	14.00
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 ^M	7.00
Œufs durs Bio mayonnaise / macédoine de légumes ^M	6.80
Escargots « Géants de Bourgogne » (6 pièces) 16.00	(12 pièces) 32.00
Os à moelle à la fleur de sel / mâche et croutons	12.00
Terrine de campagne Maison* ^M	11.00
Carpaccio de bœuf / mesclun de salades / parmesan / pesto	17.00

^M *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 ^M	19.00
Filet de haddock / œuf poché /pommes de terre vapeur / épinards frais / beurre blanc	27.00
Dos de saumon doré / condiment d'herbes fraîches / fricassée de girolles	26.00
Filet de bar poêlé / tomate et pastèque en salade aux pignons de pins	26.00

Les Viandes



Cuisse de poulet fermier grillée / jus de volaille / gratin Dauphinois	26.00
Pièce de veau doré / jus court / courgette farcie à la ratatouille	27.00
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 ^M	19.00
Assiette végétarienne du moment	25.00

Tout changement de garniture ou en supplément	4.60
--	-------------

Vins Rouges

		<i>Bt 75 cl</i>
Loire		
2018 Saint-Nicolas de Bourgueil Y. Amirault 	♦ 22.00	39.00
2018 Cheverny « Le Point du Jour » Domaine Ph. Tessier 		48.00
2017 Saumur-Champigny « vieilles vignes » Dom. Julien Fouet		44.00
Bourgogne		
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
Bordeaux		
2016 Plaisir de Siaurac Lalande Pomerol	♦ 20.50	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 ^{ème} vin Château l'Évêché Bordeaux		49.00
2016 Graves Château Haut Maray « Cuvée Classique »		55.00
2016 Délice du Prieuré Saint Emilion Grand Cru		65.00
Rhône		
2017 Gigondas Domaine de Durban Leydier Père et Fils		53.00
2016 Côtes du Rhône Villages « Plan de Dieu » Domaine Martin		36.00
2017 Crozes Hermitage « Les Amandiers » Domaine du Murinais		65.00
2018 Saint-Joseph « La Bergerie » Domaine Roche Paradis		65.00
Alsace		
2016 Alsace Pinot Noir Domaine Léon Beyer	♦ 22.00	44.00
Provence / Languedoc-Roussillon		
2017 Cht Maïme « Héritage » Côtes de Provence Sibrán Garcia		38.00
2017 Côtes-du-Roussillon IGP « L'Etreinte » Dom. Brial		26.00
Beaujolais		
2017 Brouilly Fût de Chêne P. Ferraud	♦ 18.50	32.00
2016 Morgon Cuvée Château Gaillard A. Kuhnel		36.00

Vins Rosés

2018 Côtes de Provence Domaine des Campaux « Les Canissons »	♦ 27.50 (50cl)	38.00
2018 Côtes de Provence Château Maïme « Héritage » Sibrán 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)

2018 Côtes de Provence Rosé Domaine des Campaux J. Naveau	8.00
---	------

Vins blancs (14 cl)

2018 Petit Chablis Domaine d'Henri	8.00
------------------------------------	------

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

2018 Viognier I.G.P. des Collines Rhodaniennes D. Roche Paradis	12.00
---	-------

2016 Pouilly Fuissé Domaine Nicolas Maillet	16.00
--	--------------

Vins rouges (14 cl)

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

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

2016 Graves Château Haut Maray « Cuvée Classique »	10.50
--	-------

2014 Château Larrivet Haut Brion Pèssac Léognan	27.00
--	--------------

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 ♦15.00	28.00
---	-------

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

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

Loire

2017 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
--	-------

2017 Chablis 1er cru « Montmains » Domaine J. Collet ♦ 35.50	69.00
--	-------

2018 Petit Chablis Domaine d'Henri	45.00
------------------------------------	-------

2017 Mâcon Villages « La Soufrandière » 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
--------------	-------	-----	------

