

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'hûtre 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

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 à l'escabèche et condiments / paprika fumé	14.00
Tartare de dorade / marinade gingembre / concombre	12.00
Salade Caesar au poulet *	14.00
Saucisson pistaché « Maison » / pomme de terre tiède / mâche*	13.00
Poireaux façon Mimosa / vinaigre Barollo	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	25.00
Noix de saint-Jacques / crème de crustacés / fondue de poireaux	27.00

Les Viandes

Epaulé d'agneau confite / haricot coco*	26.00
Pièce de veau doré / sauce poivre / gratin Dauphinois	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		
2018 Plaisir de Siaurac Lalande Pomerol	♦ 20.50	37.00
2016 Les Hauts de Naudon Bordeaux Supérieur		31.00
2016 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 du 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
2017 Côtes du Rhône Villages « Plan de Dieu » Domaine Martin		36.00
2017 Crozes Hermitage « Les Amandiers » Domaine du Murinais		65.00
2017 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
2018 Côtes-du-Roussillon AOP « L'Etreinte » Dom. Brial		26.00
Beaujolais		
2018 Brouilly Fût de Chêne P. Ferraud	♦ 18.50	32.00
2018 Morgon Cuvée Château Gaillard A. Kuhnel		36.00

Vins Rosés

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

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
------------------------------------	------

2018 Pouilly Fumé « Vitae » Dom. Bouchot P. Kerbiquet 	10.00
---	-------

2018 Viognier I.G.P. des Collines Rhodaniennes Dom. Mouton	12.00
--	-------

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

Vins rouges (14 cl)

2018 Brouilly Fût de Chêne P. Ferrault	8.00
--	------

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

2016 Graves Château du 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

2018 Côtes de Blaye « l'esprit » château la Bertinerie	28.00
--	-------

2017 Chardonnay d'Ardèche IGP Louis Latour ♦15.00	28.00
---	-------

2017 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
--	-------

2018 Pouilly Fumé « Vitae » Dom. Bouchot P Kerbiquet  ♦26.00	48.00
---	-------

2018 Sancerre « Cuvée Genèse » J.Max Roger ♦23.00	42.00
---	-------

Bourgogne

2017 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
------------------------------------	-------

2016 Mâcon Villages Nicolas Maillet	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
--------------	-------	-----	------

