

Bar à Tartare

Tartare de Bœuf Angus (180gr) 21,50
coupé au couteau

Tartare de Bœuf Mayennais (180gr)
• Pont au moins lait cru 21,50
• Chèvre Ferme Painchault 21,50

Tartare de saumon (180gr) 19,50

Nos tartares existent aussi
en format XXL de 300gr + 8,50€

Garniture au choix :
salade verte, frites, poêlée de légumes ou purée maison
Deuxième garniture, supplément : 2,50€

LES INCONTOURNABLES

FISH AND CHIPS • 18,50
sauce tartare

BURGER DU PALATIUM • 18,40
Poulet, sauce cajun, oignons, cheddar, tomates, salade

BURGER MAYENNAIS • 18,40
Steak haché, galette de pommes de terre,
Pont aux Moines, sauce cocktail, cheddar, tomates, salade

NOS ENTRÉES

Foie gras Maison en Médailillon 14,50
et son chutney et ses toasts de pain d'épices

Bouchée à la Reine maison
aux fruits de mer 10,90

Saint-Jacques poêlée 12,50
sur son lit de poireaux
et son crémeux de poivrons rouges

Escargots Mayennais les 6 7,50
et son Beurre persillé les 12 14,50

Oeuf du Roi 8,90
à la crème de champignons et sa hollandaise

Mille feuille de Saumon gravlax 9,50
Chantilly d'aneth et citron kalamansi

Velouté de saison 7,50

NOS HUÎTRES PLEINE MER N°3

6 pièces • 12,50 / 9 pièces • 18,50
12 pièces • 25,00

LE COIN VÉGÉ

Wok végétarien • 16,90
légumes croquants, nouilles chinoises, sauce corail

Burger Végétarien • 15,90
galette de pommes de terre, mesclun,
tomates, sauce cocktail, cheddar

Nos Poissons

Poisson pour 2 pers. Selon arrivage • les 100gr 8,50

St-Jacques Snackées et croquantes • 22,50
et son risotto aux algues ou à l'huile de truffe

Pavé de saumon rôti • 18,50
sauté de légumes de saison,
beurre blanc aux curcuma
et œufs de truite, crème de brocoli ailé

Umami de Thon rouge en Tataki • 19,90
sésame de soja et yuzu, julienne de
légumes croquants et son laquage asiatique

Filet de rouget cuit à l'unilatérale • 23,50
Lentilles infusées et méli-mélo de légumes en julienne

Cabillaud façon Meunière • 23,00
et son duo de purées, patate douce et carotte



Garniture au choix :
Frites, salade, poêlée de légumes, purée maison

Sauce au choix :
Béarnaise, Poivre, échalotes, sauce fromage, Beurre Maître d'Hôtel,
Beurre Café de Paris

Deuxième garniture supplément : 2,50€ Deuxième sauce supplément : 1,00€

Prix nets en euros, service compris.
Mode de paiements : Espèce, Carte bancaire, ticket restaurant, chèque vacances, Amex.
Chèque non accepté. Merci de votre compréhension.

NOS VIANDES

Pavé de bœuf Grand-Mère mousseline de panais vanillé et ses légumes 25,80

Filet de canard suprême d'orange purée de Ratte et son jus acidulé 20,50

Wok de bœuf Angus Sauce soja 22,90

Pièce du Chef souris d'agneau façon Méchoui et sa purée maison 29,90

Parmentier de canard et sa sauce Porto 16,90

Entrecôte grillée 300gr - Origine France frites et salade 33,50

Bavette Angus grillée, 200gr frites et salade, sauce au choix 23,50

Côte de bœuf 1kg 79,00

Origine France, race à viande les 100gr / 7,90

Garniture au choix : Frites, salade, poêlée de légumes, purée maison

Sauce au choix : Béarnaise, Poivre, échalotes, sauce fromage, Beurre Maître d'Hôtel, Beurre Café de Paris

Deuxième garniture supplément : 2,50€ Deuxième sauce supplément : 1,00€

