

Menu
Bord de Mer

23.50 €
(Entrée, Plat, Dessert)

21.00 €
(Entrée-Plat ou Plat-Dessert)

7 jours/7, midi et soir
Service de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h15

*Certains produits peuvent contenir des crustacés, fruits à coque...
Nous vous remercions de nous faire part de vos allergies et/ou contraintes alimentaires*

Entrées : (1 entrée au choix 11.00 €)

Couteaux du Bord de Mer en Tartare
sur une Brandade Merlan-Anchois aux Pois Chiches,
Ecume de Bintje et Condiment de la Côte d'Emeraude

Pressé de Raie cuit à la «Façon du Pays Gallo», Pêlé-Mêlé de Légumes,
Croustilles de Riz et Chantilly au Thé Fumé

Pastillas de Joue de Porc à l'Encornet, Poireaux Pissaladière,
Moutarde Armoricaïne et Chutney d'Olive au Balsamique

Gravlax de Mulet Côtier Saveur Agrumes, Carottes au Vadouvan,
Pulpe de Petits Pois-Matcha et Taboulé Végétal

Plats Terre et Mer (1 plat au choix 17.00 €)

Poitrine de Canette Rôtie, Pulpe Pomme-Rhubarbe, Polenta au Sarrasin,
Poire Pochée et Crème Douce à la Camomille

Ballotine de Pintade Bacon-Chaource,
Flan de Céleri assaisonné «Chop Suey», Pomme Darphin et Sauce au Sésame

Panaché de la Mer sur une Farandole de Légumes, Coulis Crémé Façon Vichyssoise

Effeuillé de Saumon et Magret Fumé au Chou Chinois,
Boullgour Crémé Ortie-Fenouil, Sauce Ivoire

Moules Frites ou Salade Verte

Fromage ou Dessert à commander au début du repas

Bavarois de Sainte Maure sur un Sablé Végétal, Chutney d'Abricots Secs
et Struzel à la Pistache (fromage)

Nage de Fraises, Glace Coco et Cannelloni

Feuille à Feuille de Pain Perdu, Mousseline Citron Vert aux Notes de Framboises

Coupe 2 Boules, Glace ou Sorbet.

Salade de Fruits Frais.

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Carte terrasse

Service continu de 12h00 à 21h15

Côté salades

Salade des Boucaniers 19.00 €

Salade, Saumon Fumé, Maquereau Fumé, Haddock, Flan de Crabe au Curry,
Légumes et Crudités, Condiment de la Côte d'Emeraude

Salade Élégante 20.50 €

Salade, Melon, Tomates Séchées, Petits Pois, Magret Fumé,
Jambon Sec, Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison

Grande Salade de Légumes Cuits et Crus 18.00 €

Melon, Galette de Céréales et Chutney d'Olive au Balsamique

Côté snack

Burger Rossini (Pommes Frites ou Salade Verte) 23.50 €

Pain Maison, Steak Haché, Foie Gras de Canard, Gouda Truffé de la Maison
Bordier, Concombre Aigre Doux, Oignons Rouges Frits au Vinaigre de Framboise,
Pesto de Champignons, Tomates Séchées, Chou Chinois Râpé

Burger Antinéa (Pommes Frites ou Salade Verte) 19.50 €

Pain Maison, Steak Haché, Légumes Assaisonnés Aigre Doux, Tomme
de la Rivière de la Maison Bordier, Oignons Rouges Frits au Vinaigre
de Framboise, Tomates Séchées, Sauce Tandoori au Chorizo, Chou Chinois Râpé

Entrecôte grillée (Pommes Frites ou Salade Verte) 21.00 €

Tartare de Bœuf préparé à notre façon (Pommes Frites ou Salade Verte) 18.00 €

Assiette de Pommes Frites 6.00 €

Côté mer

Huitres de Cancale n°3 (minimum 6 pièces) l'unité 2.50 €

Assiette de Langoustines (selon arrivage) 20.00 €
et sa Mayonnaise Allégée au Fromage Blanc

Assiette de Moules de la Baie, frites 17.00 €

Côté fromages

Assiette de Fromages Affinés par la Maison Bordier 12.00 €

Les gourmandises de Pascal Pochon

Nos Desserts Proposés dans le Menu «Bord de Mer» 10.00 €

**Gaufre et sa Comptée de Fruits
et Crème Fouettée au Chocolat** 11.50 €

Timbale de Profiteroles, Glace Vanille et Noisette 11.50 €

**Cocotte Chocolat Noir, Sorbet Fraise, Confit de Fraise,
Parfait Vanille, Crème Légère Mascarpone,
Biscuit Amande et son Crumble Nature** 13.00 €