Vin&Marée

FRUITS DE MER

HUÎTRES

	LES 6	LES 9	LES 12
Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon	14.4	21.6	28.8
Fines n°3 de Normandie par Romain Verneuil	15.6	23.4	31.2
Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec	17.4	26.1	34.8
Spéciales n°3 Gillardeau	24	36	48

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Amandes (8 pièces)	6
Crevettes grises 100gr	7.5
Bulots 180gr	8.5
Belles crevettes roses BIO (6 pièces)	15
1/2 Gros Tourteau	17
Gros Tourteau entier (0.750 - 1kg)	34
1/2 Homard d'Amérique du Nord froid	25

ASSIETTE DÉCOUVERTE 29€50

4 Spéciales n°4 BIO La Belle de Quiberon,
4 Fines n°3 de Normandie, 4 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum"

PLATEAU DE L'ÉCAILLER 52€

3 Spéciales n°4 BIO La Belle de Quiberon,
3 Fines n°3 de Normandie par R. Verneuil,
3 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec,
4 belles crevettes roses BIO, 1/2 Gros Tourteau,
Amandes, Bulots, Crevettes grises

GRAND PLATEAU V&M 59€ pour 2 118€

½ Beau Homard d'Amérique du Nord froid,
½ Gros Tourteau, 3 belles crevettes roses BIO
2 Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon,
2 Fines n°3 de Normandie par R. Verneuil,
2 Fines n°2 "Prat-Ar-Coum" par Y. Madec,
Amandes, Bulots, Crevettes grises

APÉRITIFS & WHISKIES

Kir Royal au Champagne aoc 12cl	12
Kir au vin blanc 10cl	5.5
Coupe de Champagne 12cl	12
Lillet blanc 8cl	6.5
Spritz 14cl Campari, Prosecco, Eau gazeuse	7.5
Américano Maison 12cl	7.5
Gin Gordon's, Vodka Eristoff 4cl	8
Aberlour 10 ans 4cl	11
Jack Daniel's 4cl	11
Scotch Whisky Grant's 4cl	8
Ricard 2cl	6
Suze 4cl	6
Porto 6cl Rouge : Offley, ou Blanc : Sandemann	6

LE GRAND MENU

Tout compris 49€

Apéritif & amuse-bouche
(Coupe de Champagne + 3€)

Entrée, Plat, Dessert

au choix sur la Carte ou l'Ardoise
Entrées ou Plats signalés par 1 étoile * +3€ ou 2 étoiles ** +6€

Bouteille de vin 75cl pour deux
marquée d'un #

Eaux minérales, Café ou Thé
à discrétion

MENUS EXPRESS

(hors jours fériés, fêtes, et dimanches midi)

Entrée + Plat ou Plat + Café gourmand 19€50

Entrée + Plat + Café gourmand 24€00

Entrées au choix
Entrée en bleu sur l'ardoise / Soupe de poissons de roche V&M/
Accras de morue V&M / Friture d'éperlans (ou joëls), sauce tartare

Plats au choix
Plat en bleu sur l'ardoise / Choucroute "Express"/ Cocotte de moules BIO, frites /
Steak tartare bio "METZGER", frites / Cuisse de canard confite, pommes Sarladaises /
Brandade de morue à la Nîmoise, salade verte

Café gourmand

Issu de l'agriculture biologique
Tous nos plats sont fait maison à l'exception du tarama, fromage et des glaces & sorbets.

Scan me and get allergen information in your language

Scan me and get our menus in your language

ENTRÉES

Accras de morue V&M	7.5	
Friture d'éperlans (ou joëls) sauce tartare	8	
Harengs doux fumés, marinés façon V&M, pommes tièdes à l'huile	8.5	
Soupe de poissons de roche Vin & Marée	9.5	
Véritable Tarama blanc BIO Maison Barthouil, blini	10	
Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori	13.5	
6 Huîtres Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon	14.4	
Tataki de thon la graine de pavot, sauce soja/gingembre/citron vert	15	
* Saumon BIO fumé par nos soins, blini et crème acidulée	17	
** Entrées à partager, pour 2 ou pour 3	28	39

PLATS

Un accompagnement au choix (le supplémentaire +2.5€)
Riz noir Nérone BIO, Purée à l'huile d'olive lissée au pétrin à pain,
Pommes sautées, Petits légumes (vapeur ou poêlés), Freekéh beurre VM ciboulette

Cocotte de moules BIO, frites et beurre Vin & Marée	17	
Brandade de morue à la Nîmoise, salade verte	18	
Choucroute de la mer "Vin & Marée" ou "Ecailles & Nageoires"	23	
** Choucroute Royale de la mer "Vin & Marée"	42	
Filets de bar à la plancha	24.5	
Bar entier BIO grillé, sauce pistou	26.5	
Poêlée de coquillages à l'ail doux de Cadour aop	24	
Noix de St-Jacques à la plancha, riz noir Nérone BIO et beurre V&M	29.5	
** Belle sole Bretonne à la plancha, sèche ou meunière	35	
Onglet de bœuf sauce poivre pommes sautées	23	
Steak tartare bio "METZGER", cru ou aller-retour frites ou salade verte	18.5	
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes Sarladaises	18.5	
** Steak & Lobster (1/2 homard Américain), pommes sautées, Béarnaise	42	

LE VIVIER (HORS GRAND MENU)

Cassolette de homard décortiqué, riz noir BIO, ou Freekeh, beurre V&M	49	
Homard entier rôti ou grillé, Américain ou Européen	49	64

DESSERTS

Crème brûlée à la Vanille Bourbon	7.5	
Duo de Carpaccios d'Ananas et Kiwis BIO	8.5	
Tarte Tatin aux pommes BIO	9.5	
Cabécou BIO au lait de chèvre, salade verte	9.5	
Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon	10	
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)	12	
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2	12.5	19.5
Sorbet Fraises BIO (2 boules), fabrication artisanale	8	
Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale (3 boules)	9.5	

Glaces : Café des Indes, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon
Sorbets : Cassis, Citron, Framboise, Mangue

Semaine 49

CARTE DES VINS

DROIT DE BOUCHON 15€

VINS BLANCS

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# **IGP Languedoc, Coteaux d'Enserune** Muscat sec, Enseduna	4.7	16.1	23
# **IGP Val de Loire** La Bacchusate de Jean-Michel Sorbes	5.3	18.2	26
# **Chardonnay IGP Pays d'Oc,** Les Cardounettes	5.6	19.3	27.5
# **IGP Val de Loire** Chardonnay, Marquis de Goulaine	5.6	19.3	27.5
Afrique du Sud Chenin blanc, Drostdy-Hof	6	20.3	29
IGP Pays d'Oc Viognier "La Violette", par Jean-Luc Colombo			31
Bergerac aoc Château Tour des Gendres, "Cuvée des Conti" (sec)			31
Jurançon aoc "Cuvée Marie", par Charles Hours (sec)			32
IGP Pays d'Oc Chardonnay, Terradria de Georges Dubœuf			32.5
Vouvray aoc tranquille sec Domaine du Viking, Lionel Gauthier			38
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			69
Vouvray aoc brut pétillant Domaine du Viking, Lionel Gauthier	7	23.8	34
IGP Vaucluse, Domaine Dambrun bio par Laurence et Patrick Chêne			56

ALSACE AOC

# **Pinot blanc** Cuvée Louis Klipfel	5.6	19.3	27.5
Riesling par Léon Beyer			34
Gewurztraminer Réserve par Léon Beyer	8.8	30.1	43
Gentil "Gyotaku" Terres d'Etoiles BIO par Christophe Mittnacht			45

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre&Maine/Lie aoc Levraudière Bonnet-Huteau	6	20.3	29
Anjou aop BIO Le P'Tit Chenin, Cht de la Roulerie, par Ph. et Marie Germain			35
Quincy aoc Domaine Jean-Michel Sorbe, à Brinay	7.2	24.5	35
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon			35
Pouilly Fumé aoc Domaine de la Loge, David et Hervé Millet	7.8	26.6	38
Pouilly Fumé aoc La Demoiselle de Bourgeois par Henri Bourgeois			49
Sancerre aoc Vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	7.8	26.6	38
Sancerre aop BIO Alphonse Mellot			54

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône aoc BIO Notre Dame de Cousignac			35
Crozes Hermitage aoc Les Gravières de Jean-Luc Colombo			39
Condrieu aoc "Amour de Dieu" de Jean-Luc Colombo			69

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence aop Château Calissanne			28
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			36
Côtes de Provence aop, Domaine des Aspras, Michael Latz à Correns			39

VINS BLANCS

BOURGOGNE

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Bourgogne-Aligoté aoc Domaine Pascal Arnoux	6.1	20.7	29.5
Petit-Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain	7	23.8	34
Chablis aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			37
Chablis aoc BIO Dame Nature, La Chablisienne			46
Chablis 1er Cru aoc Domaine d'Elise, par Frédéric Prain			49
Mâcon Lugny aoc par André Goichot			38
Saint-Véran aoc Domaine du Val Lamartinien de Georges Dubœuf			39
Viré-Clessé aoc Domaine Saint-Barbe, "Les Chazelles"			46
Mercurey aoc Château de Chamirey, par A&A Devillard			52
Chassagne-Montrachet aoc par André Goichot			72
Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc "Morgeot", Louis Latour			74
Meursault aoc "Les Vireuils", par André Goichot			64
Puligny-Montrachet aoc "Les Reuchaux", Domaine Chanzy			68
Puligny-Montrachet 1er Cru aoc "Les Chalumeaux", Louis Latour			82

VINS ROSÉS

# **Coteaux d'Aix en Provence aoc** Jasso de Calissanne			23
# **IGP Pays d'Oc** Les Cardounettes	5.1	17.5	25
# **IGP Méditerranée** Demoiselle sans Gêne	5.3	18.2	26
IGP Méditerranée Les Pins Couchés de Jean-Luc Colombo	6	20.3	29
Côtes de Provence aoc Côté Presqu'île, Minuty			34
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			36
Côtes de Provence aop, Domaine des Aspras, Michael Latz à Correns			39

VINS DU MONDE

# **Argentine, Mendoza, blanc** Chardonnay-Torrontes, Fantelli	5.5	18.9	27
Afrique du Sud, blanc Chenin blanc, Drostdy-Hof	6	20.3	29
Israël, blanc Mont Hermon			32
# **Italie IGT Puglia, BIO rouge** Costa Al Sole Primitivo			27.5
Israël, rouge Mont Hermon			32
Italie, Prosecco DOC Tréviso Brut pétillant, La Gioiosa	5.7	19.6	28

Vin biologique

VINS ROUGES

DÉCOUVERTES "COUP DE CŒUR"

	VERRE 14CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
# **IGP Pays d'Oc BIO** Les Cardounettes	5.6	19.3	27.5
# **Fitou aoc** Domaine Foncalieu "Prestige"	5.3	18.2	26
Bandol aoc Château Barthès de Monique Barthès			36
Alsace aoc, Pinot Noir par Léon Beyer			38
Côtes de Provence aop, Domaine des Aspras, Michael Latz à Correns			39
Ventoux aoc, Domaine Dambrun par Laurence et Patrick Chêne			56

VALLÉE DE LA LOIRE

Châteaumeillant aoc Solissime par Henri Bourgeois			29.5
Menetou-Salon aoc Domaine de Beaurepaire, famille Gilbon	7	23.8	34
Sancerre aoc vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin			38
Chinon aoc BIO, "Retour au Franc", Couly Dutheil			42

BOURGOGNE

Brouilly aoc Château de la Perrière, Georges Dubœuf	6.6	22.4	32
Chassagne-Montrachet aoc Vieilles vignes, par Vincent Girardin			54
Savigny les Beaune aop BIO, Maison Champy			56
Vosne-Romanée aoc La Croix Blanche, Domaine Chanzy			74
Santenay 1er Cru Passetemps aoc BIO Domaine de Villaine			82

BORDELAIS

# **Bordeaux aoc** Château de la Bouyère	5.3	18.2	26
Lussac Saint-Emilion aoc Château du Courlat			36
Saint-Georges Saint-Emilion aoc Château Saint-Georges			49.5
Saint-Emilion aop BIO Château Robin des Moines			49.5
Saint-Julien aoc Les Fiefs de Lagrange			59
Pomerol aoc Clos du Clocher			72
Margaux aoc, Grand Cru Classé Château Prieuré Lichine			89

CHAMPAGNE AOC

	12CL	50CL	75CL
Comtesse de Cérès Brut, Cuvée du Sacré Cœur	12	32.5	49
Drappier Brut Carte d'Or	13.5	39.9	59
Jacquart Brut Mosaïque			62
Jacquart Extra Brut			64
De Venoge Brut Blanc de Noirs			69

RHUMS

	2CL	4CL
Don Papa 7 ans (Philippines)	5	9.5
Ron Diplomatico 12 años Reserva (Vénézuela)	5	9.5
Arcane Extraroma 12 ans (Ile Maurice)	5	9.5
Matusalem Gran Reserva 15 ans (République Dominicaine)	5	9.5
HSE (Habitation St-Etienne) Hors d'âge XO (Martinique)	7.5	15
Zacapa Centenario Solera 23 (Guatemala)	7.5	15

DIGESTIFS

	4CL
Armagnac, Cognac VSOP, Vieille Prune	7.5
Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Calvados	7.5
Eau de vie Poire William Vedrenne, Framboise La Duchesse, Mirabelle Vedrenne	9
Bas-Armagnac Gelas 8 ans	9

BOISSONS FRAÎCHES

Kronenbourg 1664 33cl	6
Coca-Cola, Perrier 33cl	5
Schweppes Indian Tonic, Orangina 20cl	5
Jus et nectars Orange, Pamplemousse rose, Tomate, Nectar d'ananas 25cl	5

EAUX MINÉRALES

	50CL	100CL
Vittel, Perrier fines bulles	4.5	6.8

CAFÉS & THÉS

Café BIO "Massaya" (Costa Rica), Décaféiné	3.2
Double café	3.8
Double Décaféiné	3.8
Thés	3.8
Thé noir Ceylan, Thé noir Darjeeling, Thé vert Sencha, Thé vert à la menthe	
Infusions BIO	3.8
Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine menthe, Rooïbos	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

menuonline.fr / Droits Réservés