

L' OCEAN

Carte d'automne/hiver

Les Fruits de Mer

Les Huîtres N° 3	x6	12.50
<i>Les Viviers de la Fore</i>	x9	16.50
	x12	22.50
Assiette de Crevettes, 250gr		14.50
<i>mayonnaise</i>		
Petite assiette de la mer,		18.50
<i>3 huitres, 150g de crevettes, toast de saumon fumé</i>		

Les Plats

Linguine à la Napolitaine		18.50
<i>sauce Napolitaine Maison, basilic, parmesan</i>		
Poisson du Marché		19.50
<i>(voir l'ardoise)</i>		
Brochette de Gambas,		20.50
<i>sauce Thai</i>		
Gigotin de Poulet Farci		20.50
<i>Aux morilles</i>		
Le Mitonné du Chef		22.50
<i>(voir l'ardoise)</i>		
Pièce de Bœuf (Origine France),		23.50
<i>sauce poivre, frites</i>		
St. Jacques, Linguine,		26.50
<i>Beurre blanc, piment d'Espelette</i>		
Filet de Bœuf (Origine France),		32.50
<i>sauce poivre</i>		

Les entrées

Potage du Moment	9.50
Soupe de Poisson	10.50
<i>fromage, rouille, croûtons</i>	
Salade de Chèvre Chaud au Miel et Jambon de Serrano	13.50
Salade Océane	14.50
<i>Crevettes, saumon fumé...</i>	
Terrine de foie gras,	17.50
<i>chutney pomme/cannelle</i>	
Bol de Frites	4.75
Bol de Salade Mixte	4.75

Les desserts Maison

Far Breton,	8.00
<i>caramel au beurre salé</i>	
Moelleux au Chocolat,	8.50
<i>coulis de fruits rouges</i>	
Tarte Fine aux Pommes,	8.50
<i>crème Anglaise, glace Vanille</i>	
Profiteroles,	8.50
<i>sauce chocolat</i>	

Assiette de fromages	7.50
-----------------------------	------

Glaces et Sorbets

Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Fraise, Cassis, Citron, Framboise, Pomme

2 boules	6.00
3 boules	8.00

Chantilly et Chocolat à discrétion

Les Boissons

Les Vins

12 cl 37.5cl 75cl

Blancs

Val de Loire

Muscadet Sèvre et Maine 2022	5.50	12.00	20.00
Chardonnay 2023	5.50	-	24.00
Sauvignon 2022, Demoiselles	5.50	14.00	26.00
Quincy 2022, Paepegaey	-	-	34.00
Sancerre 2022, Girault	-	24.00	40.00

Bourgogne

Chablis 2020, Guillaume Vrignaud	-	-	34.00
----------------------------------	---	---	-------

Alsace

Riesling 2020, Ribeauvillé	-	-	47.00
----------------------------	---	---	-------

Rosés

Corse 2022, Casarossa	5.50	-	20.00
Rosé de Loire 2022, St Roch	5.50	-	25.00
Côtes de Provence 2022, Grimaud	-	18.00	33.00

Rouges

Val de Loire

St. Nicolas de Bourgueil 2019, la Genetière	-	17.00	31.00
Sancerre 2022, Girault	-	-	40.00
Menetou Salon 2021, Saint-Céols	-	-	42.00

Côtes du Rhône et Languedoc

Vin de pays de l'Aude 2021, Mourels	5.50	-	18.00
Côtes du Rhône 2021, Lafond Roc-Epine	-	15.00	28.00
Crozes Hermitage 2021, Remizières	-	29.00	48.00

Bordeaux

Château Lomothé	5.50	-	19.00
Haut Médoc 2016, Moucaillou	-	-	38.00
St. Emilion 2019, Château Vieux Verdot	-	-	42.00
St. Estèphe 2019, Château Croix de Marbuzet	-	-	45.00

Les Champagnes

37.5cl 75cl

Charpentier Tradition, brut	34.00	68.00
-----------------------------	-------	-------

Besserat de Bellefon Grande Tradition, brut	-	79.00
---	---	-------

Les Eaux

50cl 1L

Plancoët Plate	3.50	5.00
Plancoët Fines Bulles	3.50	5.00

Les Bières pression

25cl 50cl

Britt Blonde	4.00	7.50
Leffe Blonde	4.00	7.50

Les Bières en bouteille

33 cl

Britt rousse/blanche/blonde	4.50
-----------------------------	------

Les softs

33cl

(Cola, Limonade, Perrier, Thé Glacé, Schweppes, Jus de fruit)	3.50
---	------

Boissons chaudes

Expresso	2.50
Décaféiné	2.50
Allongé	2.80
Chocolat Chaud	4.00
Thé/Infusion	4.00
Cappuccino	4.80
Café Viennois	5.00

Le Menu enfant

(les moins de 12 ans)

13.50

Suprême de volaille ou Poisson du jour
au choix : riz, pâtes, frites

Une boule de glace

Le Menu du jour

(voir l'ardoise)

Entrée - plat - dessert 38.50
ou facturation selon les prix affichés