

A partager / To share

<i>Rillettes de maquereau, moutarde à l'ancienne & pain grillé</i>	14
Rillette of mackerel, old-fashioned mustard & toasted bread	
<i>Saucisson sec, radis, beurre & pain grillé</i>	15
Dry sausage, radish, shallot butter & toasted bread	
<i>Calamaritos, sauce tartare</i>	16
Calamaritos, tartar sauce	
<i>Houmous de carotte, chèvre frais</i>	12
Carrot hummus with fresh goat's cheese	

Entrées / Starters

<i>Oeuf mimosa, poutargue</i>	18	<i>Burrata truffe, salade de roquette</i>	23
Mimosa eggs with bottarga		Burrata with truffle & arugula salad	
<i>Escargots de Bourgogne (6 pièces)</i>	20	<i>Foie Gras de canard maison, chutney de poire</i>	24
Burgundy snails		Homemade Duck foie gras with pear Chutney	
<i>6 Huitres n°3 Bretagne</i>	22	<i>Carpaccio de thon</i>	20
Oysters n°3 Bretagne		Tuna carpaccio	
<i>Haricots verts frais, champignons de Paris</i>	15	<i>Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive & fleur de sel</i>	22
Green bean & mushroom salad		Carpaccio of scallops, olive oil & fleur de sel	

Plats / Main Course

<i>Merlan frit, sauce tartare</i>	Fried whiting, tartar sauce	26
<i>Aïoli de cabillaud</i>	Cod aioli	32
<i>Vol au vent de Saint-Jacques, moules, sauce Noilly & légumes de saison</i>	Scallops vol au vent, mussels, Noilly sauce & seasonal vegetables	36
<i>Belles linguine poutargue & citron jaune</i>	Linguine bottarga & lemon	27
<i>Plateau de fruits de mer de notre voisin</i>	Our neighbor's seafood platter	62
<i>Pêche de petit bateau selon arrivage</i>	Small boat fishing according to daily delivery	
<i>Château filet, sauce au poivre</i>	Beef filet with pepper sauce	38
<i>Tartare de bœuf</i>	Beef tartar	24
<i>Magret de canard à l'orange</i>	Duck breast with orange	33
<i>Burger de Marius</i>	Marius's Burger	25

Accompagnements 6

Haricots verts frais - Salade mêlée - Pommes allumettes - Riz parfumé - Gratin dauphinois maison
Fresh green beans - Green salad - French fries - Flavour rice - Dauphinois gratin

Fromage & Desserts

<i>Saint Marcellin de la mère Richard</i>	12	<i>Salade d'ananas, mangue & passion</i>	12
Mother Richard's Saint Marcellin cheese		Pineapple mango passion salad	
<i>Glaces & Sorbets (3 boules)</i>	9	<i>Moelleux au chocolat</i>	12
Ice cream & Sorbet 3 scoops		Chocolate Moelleux	
<i>Ile flottante</i>	9	<i>Tarte fine aux poires maison</i>	12
Floating island		Homemade thin pear tart	
<i>Riz au lait caramel beurre salé</i>	10	<i>Crème brûlée</i>	11
Rice pudding with salted butter caramel		Crème brûlée	

Les Huitres par 6 & Coquillages

Oysters per 6 & Shellfish

<i>Fines de Claire n°3</i>	26
<i>Creuses de Bretagne n°3</i>	22
<i>Spéciales Gillardeau n°5 "Papillon"</i>	28
<i>Spéciales Gillardeau n°2</i>	49
<i>Bulots</i> Whelks	14
<i>6 Praires</i> Meadows	22
<i>6 Palourdes</i> Clams	20
<i>Crevettes Grises</i> Grey Shrimps	10
<i>6 Crevettes roses Label Rouge</i> 6 Pink Shrimps	18
<i>6 Langoustines vapeur</i> 6 Scampi	25

Le Plateau du bistrot 62

<i>6 Fines de Claire n°3</i> 6 Oysters Fines de Claire n°3	<i>3 Crevettes roses Label Rouge</i> 3 Pink Shrimps Label Rouge
<i>3 Creuses de Bretagne n°3</i> 3 Oysters Creuses de Bretagne n°3	<i>3 Palourdes, 2 Langoustines vapeur</i> 3 Clams, 2 Scampi
<i>Bulots</i> Whelks	<i>Crevettes Grises</i> Grey Shrimps

Le Plateau de l'Écailler 129

<i>6 Fines de Claire n°3</i> 6 Oysters Fines de Claire n°3	<i>4 Crevettes roses Label Rouge</i> 4 Pink Shrimps Label Rouge
<i>6 Creuses de Bretagne n°3</i> 6 Oysters Creuses de Bretagne n°3	<i>4 Palourdes, 4 Langoustines vapeur</i> 4 Clams, 4 Scampi
<i>Bulots</i> Whelks	<i>Crevettes Grises</i> Grey Shrimps
<i>2 Praires</i> 2 Prawns	<i>1 Tourteau</i> 1 Crab