

## A partager / To share

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

## Entrées / Starters

<i>Oeuf cassé aux champignons &amp; aux herbes</i>	<b>18</b>	<i>Tomates multicolores, Burrata, huile d'olive</i>	<b>18</b>
Cracked eggs with mushrooms & herbs		Multicolored tomatoes, burrata, olive oil	
<i>Escargots de Bourgogne (6 pièces)</i>	<b>20</b>	<i>Harengs, pommes à l'huile</i>	<b>16</b>
Burgundy snails		Herrings, potatoes in oil	
<i>6 Huitres n°3 Bretagne</i>	<b>22</b>	<i>Carpaccio de thon</i>	<b>20</b>
Oysters n°3 Bretagne		Tuna carpaccio	
<i>Salade d'haricots verts &amp; champignons</i>	<b>15</b>	<i>Tartare de dorade</i>	<b>18</b>
Green bean & mushroom salad		Sea bream tartar	

## Plats / Main Course

<i>Merlan frit, sauce tartare</i>	<b>26</b>
Fried whiting, tartar sauce	
<i>Aioli de cabillaud</i>	<b>32</b>
Cod aioli	
<i>Vol au vent de lotte, sauce Noilly &amp; légumes de saison</i>	<b>36</b>
Monkfish vol au vent, Noilly sauce & seasonal vegetables	
<i>Moules marinières ou à la crème</i>	<b>22</b>
Clams marinières or cream sauce	
<i>Belles linguine poutargue &amp; citron jaune</i>	<b>27</b>
Linguine bottarga & lemon	
<i>Plateau de fruits de mer de notre voisin</i>	<b>62</b>
Our neighbor's seafood platter	
<i>Pêche de petit bateau selon arrivage</i>	<b>38</b>
Small boat fishing according to daily delivery	
<i>Château filet, sauce au poivre</i>	<b>24</b>
Beef filet with pepper sauce	
<i>Tartare de bœuf</i>	<b>33</b>
Beef tartar	
<i>Magret de canard aux figes rôties</i>	<b>25</b>
Duck breast with figs	
<i>Burger de Marius</i>	<b>25</b>
Marius's Burger	

## 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>	<b>12</b>	<i>Figes rôties &amp; glace vanille</i>	<b>12</b>
Mother Richard's Saint Marcellin cheese		Roasted figs & vanilla ice cream	
<i>Glaces &amp; Sorbets (3 boules)</i>	<b>9</b>	<i>Moelleux au chocolat</i>	<b>12</b>
Ice cream & Sorbet 3 scoops		Chocolate Moelleux	
<i>Ile flottante</i>	<b>9</b>	<i>Tarte fine aux poires maison</i>	<b>11</b>
Floating island		Homemade thin pear tart	
<i>Clafoutis aux raisins de Corinthes &amp; rhum</i>	<b>10</b>	<i>Crème brûlée infusée à la verveine</i>	<b>11</b>
Rum and currant clafoutis		Verbena-infused crème brûlée	

## Les Huitres par 6 & Coquillages

### Oysters per 6 & Shellfish

<i>Fines de Claires</i> n°3	24
<i>Creuses de Bretagne</i> n°3	22
<i>Spéciales Gillardeau</i> n°5 "Papillon"	28
<i>Spéciales Gillardeau</i> n°2	48
<i>Bulots</i> Whelks	12
<i>6 Praires</i> Meadows	22
<i>6 Palourdes</i> Clams	20
<i>Crevettes Grises</i> Grey Shrimps	10
<i>Crevettes roses Label Rouge (les six)</i> 6 Pink Shrimps	16
<i>Langoustines vapeur (les six)</i> 6 Scampi	23

### Le Plateau du bistrot 62

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

### Le Plateau de l'Écailler 129

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